

Villa
EMILIA
BISTROT
La fórmula

Mitja fórmula – una beguda inclosa 20€

Fórmula completa – una beguda inclosa 23€

CAFÉS O INFUSIONS NO INCLOSES

Coffees or infusions not included

ELS PRIMERS

CREMA DE VERDURES DEL TEMPS

Crema de verduras de temporada

Seasonal vegetable cream

AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA

Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza

Garden salad with mustard vinaigrette

AMANIDA DE QUINOA AMB VENTRESCA

Ensalada de quinoa con ventresca

Quinoa salad with tuna belly

CARPACCIO DE MELÒ AMB PERNIL DE SALAMANCA

Carpaccio de melón con jamón de Salamanca

Melon carpaccio with Salamanca ham

VERDURES DEL TEMPS AL VAPOR

Verduras del tiempo al vapor

Steamed seasonal vegetables

ELS SEGONS

BACALLÀ CONFITAT AL FORN AMB SAMFAINA

Bacalao confitado al horno con sanfaina

Baked cod confit with ratatouille

ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA

D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA

Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas, espinacas frescas y patata

Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato

POLLASTRE DE PAGES A LA ORIENTAL AMB VERDURES AL WOK

Pollo de payés a la oriental con verduras al wok

Oriental-style free-range chicken with wok-cooked vegetables

RIGATONI A LA NORMA

Rigatoni a la norma

Rigatoni a la norma

CANALO XL DE BOLETS I VERDURES AMB Salsa DE TOMAQUET

Canelon xl de setas y verduras con salsa de tomate

Cannelloni XL with mushrooms and vegetables and tomato sauce

ELS POSTRES

POSTRES CASOLANS DEL DÍA

Postres caseros del día

Homemade desserts of the day

ELS PRIMERS

CREMA DE TEMPORADA <i>Crema de temporada</i> <i>Seasonal cream</i>	9,50 €
AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA <i>Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza</i> <i>Garden salad with mustard vinaigrette</i>	8,50 €
CARPACCIO DE BOU AMB RUCA I PARMESÀ <i>Carpaccio de buey con rúcula y parmesano</i> <i>Beef carpaccio with aragula and parmesan</i>	14,00 €
VERDURES DEL TEMPS AL VAPOR <i>Verduras del tiempo al vapor</i> <i>Steamed seasonal vegetables</i>	9,50 €

EL GRILL

PLUMA IBERICA AMB PATATES A LA SAL <i>Pluma iberica con patatas a la sal</i> <i>Iberian pork with salt potatoes</i>	20,00 €
TAGLIATTA DE VEDELLA AMB PARMESÀ <i>Tagliatta de ternera con parmesano</i> <i>Beef tagliata with parmesan</i>	21,00 €
ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA <i>Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas, espinacas frescas y patata</i> <i>Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato</i>	19,00 €

ELS SEGONS

TARTAR DE SALMÒ FUMAT A CASA AMB ALVOCAT <i>Tartar de salmón ahumado en casa con aguacate</i> <i>Home-smoked salmon tartar with avocado</i>	16,00 €
PEIX DEL DÍA <i>Pescado del día</i> <i>Fish of de day</i>	21,00 €
STEACK TARTARE <i>Steak tartare</i>	20,00 €
CANALO DE BOLETS I VERDURES AMB SALSÀ DE TOMAQUET <i>Canelon de setas y verduras con salsa de tomate</i> <i>Mushroom and vegetable cannelloni with tomato sauce</i>	12,00 €

ELS POSTRES

POSTRES CASOLANS DEL DÍA <i>Postres caseros del día</i> <i>Homemade desserts of the day</i>	7,00 €
--	---------------

Villa
EMILIA
BISTROT

LES TAPES

PERNIL IBERIC DE GLÀ (120 grs)	21,00 €
<i>Jamón ibérico de bellota (120 grs)</i> <i>Iberian ham cured (120 grs)</i>	
1/2 PERNIL IBERIC DE GLÀ (80grs)	15,00 €
<i>1/2 Jamón ibérico de bellota (80 grs)</i> <i>1/2 Iberian ham cured (80 grs)</i>	
FORMATGE COMTÉ AMB MELMELADA DE FIGUES	8,00 €
<i>Queso comté con mermelada de higos</i> <i>Comté cheese with fig jam</i>	
FORMATGE DE CABRA AMB MANTEGA SALADA ARTESANA	8,00 €
<i>Queso de cabra con mantequilla salada artesana</i> <i>Goat cheese with artisan salted butter</i>	
TAULA DE FORMATGES (comté, parmegiano, cabra)	21,00 €
<i>Tabla de quesos</i> <i>Assortment of cheeses</i>	
AMANIDA RUSA AMB TXANGURRO I PA SARD	9,00 €
<i>Ensalada rusa con txangurro y pan sardo</i> <i>Russian salad with spider crab and Sardinian bread</i>	
PINXO DE TRUITA DE PATATES	6,00 €
<i>Pincho de tortilla de patatas</i> <i>Spanish omelette "tapa"</i>	
CROQUETES DE FOIE o GORGONZOLA o ROSTIT (4 units)	8,00 €
<i>Croquetas de foie o gorgonzola o rustido (4 unids)</i> <i>Foie o gorgonzola o Roasted veal croquettes (4 units)</i>	
PATATES BRAVES A LA NOSTRA MANERA	7,00 €
<i>Patatas bravas a nuestra manera</i> <i>Our bravas potatoes</i>	
ALBERGINIES CRUIXENTS AMB MEL I AMETLLES	9,00 €
<i>Berengenas crujientes con miel y almendras</i> <i>Crispy eggplants with honey and almonds</i>	
MOZARELLA DE BUFALA AMB TOMAQUETS SECS	12,00 €
<i>Mozarella de búfala con tomates secos</i> <i>Buffalo mozzarella with dried tomatoes</i>	
PA DE COCA AMB TOMAQUET	4,00 €
<i>Pan de coca con tomate</i> <i>Bread "coca" style with tomatoe</i>	
OLIVES GORDAL O NEGRES DEL BAIX ARAGÒ	4,00 €
<i>Aceitunas Gordal o negras del Bajo Aragón</i> <i>Gordal olives or black from Bajo Aragon olives</i>	
PATATES XIPS "BONILLA"	4,00 €
<i>Patatas chips "bonilla"</i> <i>Potato chips "Bonilla"</i>	