

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**

**GASPATXO ESTIL "VILLA EMILIA"**

*Gazpacho estilo "Villa Emilia"*

*Villa Emilia style gazpacho*

**AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA**

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza*

*Garden salad with mustard vinaigrette*

**FIGUES FRESQUES AMB PERNIL DE SALAMANCA AMB BASE DE  
RUCA**

*Higos frescos con jamón de Salamanca con base de rúcula*

*Fresh figs with Salamanca ham on a rocket base*

**EMPEDRAT DE CIGRONS AMB BACALLÀ ESQUEIXAT**

*Empedrado de garbanzos con bacalao desmigado*

*Chickpea salad with shredded cod*

**VERDURES DEL TEMPS AL VAPOR**

*Verduras del tiempo al vapor*

*Steamed seasonal vegetables*

**ELS SEGONS**

**BACALLA 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 A LA ORIENTAL AMB VERDURES AL WOK**

*Pollo a la oriental con verduras al wok*

*Oriental chicken with wok-fried vegetables*

**PENNE RIGATE A LA NAPOLITANA**

*Penne rigate a la napolitana*

*Penne rigate Neapolitan style*

**HAMBURGUESA VEGANA D'ESPINACS I ALVOCAT**

*Hamburguesa vegana de espinacas y aguacate*

*Vegan spinach and avocado burger*

**ELS POSTRES**

**POSTRES CASOLANS DEL DÍA**

*Postres caseros del día*

*Homemade desserts of the day*