

CAS
TE
LLA
NO

Villa
EMILIA
BISTROT



24 DICIEMBRE 2018

NOCHE

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

ALCACHOFA CONFITADA RELLENA ROMESCO Y FOIE

RAPE AL HORNO CON SALSA DE ÑORAS, CEBOLLA CONFITADA Y TARTAR DE TOMATE

CORDERO DESHUESADO AL HORNO CON HIGOS AL VINO TINTO Y CHUTNEY DE PASAS Y OREJONES

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO HECHO EN CASA CON FRUTOS ROJOS

TODO ACOMPAÑADO CON LOS VINOS

VINO BLANCO ALBARIÑO Y TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO

COPA DE CAVA FORNS RAVENTOS

AGUAS, CAFÉ O TÉ

PRECIO POR PERSONA **48,00€** IVA INCLUIDO
EN BISTROT

PRECIO POR PERSONA **58,00€** IVA INCLUIDO
EN NUESTROS SALONES PRIVADOS

Villa
EMILIA
BISTROT



24 DESEMBRE 2018

NIT

AMANIDA DE LLAGOSTINS I ALVOCAT

CARXOFA CONFITADA FARCIDA AMB ROMESCO I FOIE

RAP AL FORN AMB SALSAS DE NYORES, CEBA CONFITADA I TARTAR DE TOMAQUET

XAI DESOSSAT AL FORN AMB FIGUES AL VI NEGRE I CHUTNEI DE PANSES I ORELLONES

COULANT DE XOCOLATA NEGRE FET A CASA AMB FRUITS VERMELLS

TOT ACOMPANYAT DELS VINS

VI BLANC ALBARIÑO I NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO

COPA DE CAVA FORNS RAVENTOS

AIGUES, CAFÉ O TÉ

PREU PER PERSONA **48,00€** IVA INCLÒS
AL BISTROT

PREU PER PERSONA **58,00€** IVA INCLÒS
EN LES NOSTRES SALES PRIVADES

EN
GH
IS

Villa
EMILIA
BISTROT



24 DECEMBRE 2018

NIGHT

PRAWNS AND AVOCADO SALAD

CONFIT ARTICHOKE STUFFED WITH ROMESCO SAUCE AND FOIE

MONKFISH BAKED WITH PEPPER DRY SAUCE AND ONION CONFITED AND TOMATOES TARTAR

BONELESS LAMB BAKED WITH FIGS WINE CONFITED AND DRY APRICOT

HOMEMADE COULANT CHOCOLAT BLACK CHOCOLAT WITH RED BERRIES

ALL ACCOMPANIED WITH THE WINES

WHITE "albariño" AND BLACK WINE D.O. "ribera del duero"

CAVA CUP "forns raventos"

WATER, COFFEE OR TEA

PRICE PER PERSON **€ 48.00** VAT INCLUDED

IN BISTROT

PRICE PER PERSON **€ 58.00** VAT INCLUDED

IN OUR PRIVATE LOUNGES