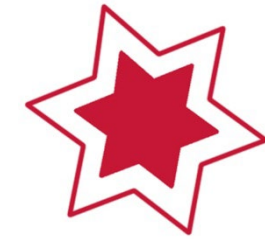
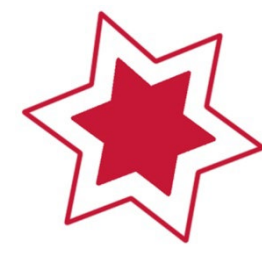


Villa
EMILIA
BISTROT



24 DESEMBRE 2023

NIT

ENTRANTS

PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT

Jamón de bellota con pan de coca tostado

GAMBES DE LA COSTA SALTEJADES AMB TOMAQUET I ALFABREGA

Gambas de la costa salteadas con tomate y albahaca

BRESAOLA AMB RUCA I PARMESÀ

Bresaola con rúcula y parmesano

A TRIAR

BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB CARXOFES EN TEXTURES

Bacalao confitado con aceite de romero y alcachofas en texturas

ESPATLLA DE XAI CONFITADA AL FORN

AMB PARMETIER DE PATATA VIOLETA

Espalda de cordero confitado al horno

con parmentier de patata violeta

POSTRE

MOUSSE DE GERDS AMB MENTA FRESCA

Mousse de frambuesa con menta fresca

BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)

PREU PER PERSONA 58,00€ IVA INCLÒS

Villa
EMILIA
BISTROT

NADAL 25/12/2023



ENTRANTS

PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT
Jamón de bellota con pan de coca tostado

GAMBES DE LA COSTA SALTEJADES AMB TOMAQUET I ALFABREGA
Gambas de la costa salteadas con tomate y albahaca

CANELONS DE L'AVIA EMILLIA
Canelones de la abuela Emilia

A TRIAR

BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB CARXOFES EN TEXTURES
Bacalao confitado con aceite de romero y alcachofas en texturas

**ESPATLLA DE XAI CONFITADA AL FORN
AMB PARMETIER DE PATATA VIOLETA**
*Espalda de cordero confitado al horno
con parmentier de patata violeta*

POSTRES

PINYA ESCALIVADA AMB GELAT DE ARTESÀ DE VAINILLA
Piña "escalivada" con helado artesano de vainilla

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)

PREU PER PERSONA **58,00 €** IVA INCLÒS

Villa
EMILIA
BISTROT

SANT ESTEVE 26/12/2023



ENTRANTS

PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT
Jamón de bellota con pan de coca tostado

GAMBES DE LA COSTA SALTEJADES AMB TOMAQUET I ALFABREGA
Gambas de la costa salteadas con tomate y albahaca

CANELONS DE L'ÀVIA EMILIA
Canelones de la abuela Emilia

A TRIAR

CUA DE RAP AMB CLOÏSES DE GALICIA
Cola de rape con almejas de Galicia

**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AL FORN AMB Salsa D'Oporto I
VERDURES DEL TEMPS**
*Tagliata de solomillo de ternera al horno con salsa de Oporto y
verduras del tiempo*

POSTRES

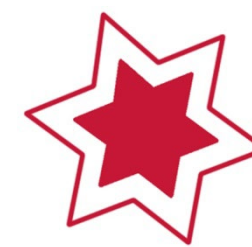
PINYA ESCALIVADA AMB GELAT DE ARTESÀ DE VAINILLA
Piña "escalivada" con helado artesano de vainilla

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)

PREU PER PERSONA 58,00 € IVA INCLÒS

Villa
EMILIA
BISTROT



31 DESEMBRE 2023

NIT

Copa de cava de benvinguda

PERNIL DE GLÀ AMB PA DE COCA TORRAT

Jamón de bellota con pan de coca tostado

CARPACCIO DE SALMÒ AMB AMANIDA DE CITRICS

Carpaccio de salmón con ensalada de cítricos

VIEIRES A LA MEUNIÈRE

Vieiras a la meunière

LLOBARRO SALVATGE AMB VERDURETES AL XAMPANY

Lubina salvaje con verduritas al champagne

SORBET DE POMA AMB UNA LLAGRIMA DE VODKA

Sorbete de manzana con una lagrima de vodka

TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AMB CEPS I PURÉ DE CARBASSA

Tagliata de solomillo de ternera con “ceps” y puré de calabaza

COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS

Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas

RAIM DE LA SORT I COTILLÒ DE FI ANY

PREU PERSONA 145 € IVA INCLÒS

begudes i cafés inclosos

Per informació sobre al·lèrgens, consulti amb el responsable de sala



Villa EMILIA BISTROT



ANY NOU 01/01/2024

ENTRANTS

ENCENALLS DE FORMATGE PARMESÀ REGIANO 24 MESOS

Virutas de queso parmesano regiano 24 meses

PERNIL DE GLÀ TALLAT AL MOMENT AMB PA DE COCA TORRAT

Jamón de bellota cortado al momento con pan de coca tostado

AMANIDA DE FRUITS DE MAR A LA ITALIANA

Ensalada de frutos de mar a la italiana

A TRIAR

BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB CARXOFES EN TEXTURES

Bacalao confitado con aceite de romero y alcachofas en texturas

**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AL FORN AMB SALSA D'OPORTO I VERDURES
DEL TEMPS**

*Tagliata de solomillo de ternera al horno con salsa de Oporto y verduras
del tiempo*

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS

Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòs al menú)

PREU PER PERSONA 45,00 € IVA INCLÒS

Per informació sobre al·lèrgens, consulti amb el responsable de sala

Villa
EMILIA
BISTROT

FESTES DE NADAL NENS



ENTRANTS

PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT
Jamón de bellota con pan de coca tostado

TAULA DE FORMATGE MANXEC
Tabla de queso manchego

CROQUETES DE ROSTIST (2 units x pax)
Croquetas de rustido (2 unids x pax)

SOPA DE GALETS
Sopa de galets

EL PRINCIPAL

CANELONS DE L'AVIA EMILLIA
Canelones de la abuela Emilia

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA
Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEGUDES

BEGUDES (no inclòsos al menú)

PREU PER PERSONA 30,00 € IVA INCLÒS