Villa
EMILIA
BISTROT

# MENÚ 1

## PARA COMPARTIR

SURTIDO DE OLIVAS

JAMÓN DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA Y TOMATE

CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON CITRICOS

CROQUETAS DE RUSTIDO

## LOS PLATOS

LUBINA AL GRILL CON RATATOUILLE

Y

CORDERO DESHUESADO AL HORNO CON PURÉ DE CALABZA

## PONGAMOS LA GUINDA CON

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y PERA CONFITADA

## BEBIDAS INCLUIDAS

**2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO**

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

65 € por persona
IVA INCLUIDO

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

*Contacto:* *comercial@hotelvillaemilia.com*
*Telef :* *932 525 285*

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*

Villa
EMILIA
BISTROT

# MENÚ 2

## ENTRANTES

SURTIDO DE OLIVAS

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

ANCHOAS DEL CANTABRICO

GAMBAS  SALTEADAS CON TOMATE Y ALBAHACA

CROQUETAS DE RUSTIDO

## LOS PLATOS

BACALAO CONFITADO AL HORNO CON SANFAINA Y CORAZON DE ALCACHOFA

Y

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON VERDURITAS SALTEADAS

## POSTRE

FINGER DE MANDARINA Y GALLETA BELGA

## BEBIDAS INCLUIDAS

**2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO**

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

76 € por persona
IVA INCLUIDO

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

Villa
EMILIA
BISTROT

# MENÚ 3

## PARA COMPARTIR

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA Y TOMATE

GAMBAS DE LA COSTA SALTEADAS CON TOMATE Y ALBAHACA

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE

ENSALADA DE MAR A LA ITALIANA

RISSOTTO DE SETAS DE TEMPORADA

## LOS PLATOS

COLA DE RAPE CON PURÉ DE PATATA Y SALSA VERDE

Y

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON DEMIGLACE Y SUS VERDURITAS

## PONGAMOS LA GUINDA CON

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y PERA CONFITADA

Y HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR

## BEBIDAS INCLUIDAS

**2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO**

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

## 86 € por persona
## IVA INCLUIDO

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

*Contacto:* *comercial@hotelvillaemilia.com*
*Telef :* *932 525 285*

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*

Villa
EMILIA
BISTROT

# MENÚ

# VEGANO

## PARA PICAR Y COMPARTIR

HUMMUS TRADICIONAL CON SUS CRUDITÉS

COCA D´ESCALIVADA

ENSALADA DEL HUERTO

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TOMATES SECOS, OLIVADA Y VINAGRETA DE MOSTAZA

## LOS PLATOS

CANELON XL DE VERDURAS Y SETAS CON SALSA DE TOMATE

y

BROCHETA DE CHAMPIÑON, ZANAHORIA, TOMATE CHERRI Y CALABACÍN

## PONGAMOS LA GUINDA CON

FRUTA DE TEMPORADA

**65 € CON BEBIDA INCLUIDA** IVA incluido

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

*Contacto:* *comercial@hotelvillaemilia.com*
*Telef :* *932 525 285*

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*

Villa
EMILIA
BISTROT

# MENÚ INFANTIL

## 32 €

IVA incluido

## PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CON PAN DE COCA

FUET ARTESANAL DEL PIRINEU

CROQUETAS DE RUSTIDO (3 unids x pers)

## EL PLATO

HAMBURGUESA ECOLÓGICA DE TERNERA  CON PATATAS CHIPS « BONILLA »

## POSTRE

HELADO DE VAINILLA

Aguas,  refrescos y zumos
2 horas de bebidas durante el evento

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalley encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

*Contacto:* *comercial@hotelvillaemilia.com*
*Teléf:* *932 525 285*

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*

Villa
EMILIA
BISTROT

# L'APERITIU

## PARA PICAR Y COMPARTIR

SURTIDO DE OLIVAS ARTESANALES

QUESO PARMEGIANO REGIANO CORTADO AL MOMENTO

PATATAS CHIPS "BONILLA"

## 1 COPA A ESCOGER

VINO BLANCO O NEGRO D.O. TERRA ALTA

VINO ROSADO

CERVEZA

REFRESCO

12 € IVA incluido

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

*Contacto:* *comercial@hotelvillaemilia.com*
*Telef :* *932 525 285*

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*

Villa
EMILIA
BISTROT

# L'APERITIU

## PARA PICAR Y COMPARTIR

SURTIDO DE OLIVAS GORDAL Y BAJO ARAGÓN

QUESO PARMESANO REGIANO CORTADO AL MOMENTO

PATATAS CHIPS BONILLA

HUMUS TRADICIONAL CON SUS CRUDITÉS

## 2 COPAS A ESCOGER

VINO BLANCO O NEGRO D.O. TERRA ALTA

VINO ROSADO

CERVEZA

REFRESCO

23 € IVA incluido

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

*Contacto:* *comercial@hotelvillaemilia.com*
*Telef :* *932 525 285*

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*