

Menú 6

Copa de cava de bienvenida en "La Terrassa"

PARA PICAR Y COMPARTIR:

Bocado de pulpo a la gallega
Jamón de Serrano de Salamanca cortado al momento, pan de coca y tomate
Escalivada con anchoas de Galicia
Hinojo con manzana y nueces con vinagreta de sésamo y miel
Crudivés con olivada

LOS PLATOS:

Llata de ternera marinado con miso, patatas panaderas, espinacas y champiñones
y
Bacalao confitado al horno con verduritas

PONGAMOS LA GUINDA CON:

Brownie tibio con helado de vainilla
Poire Belle Hélène (Pera confitada, helado de vainilla y chocolate caliente)
Sorbete de limón y mandarina con una lágrima de vodka

TODO ACOMPAÑADO DEL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL:

Vino blanco y tinto de D.O TERRA ALTA

Selección de los otros Amigos Viñadores:

Monte real (rioja) tempranillo 100%
Miranius de Recadero (Penedés) xarel.lo 100%

**suplemento 7€*

Agua y café

39 €

(IVA incl.)

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades.
Solicite su presupuesto a medida o consulte nuestros menús para vegetarianos y alérgicos.

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com

**Se ruega confirmación del número de comensales tres días antes del evento*

Menú D

Copa de cava de bienvenida en "La Terrassa"

PARA PICAR Y COMPARTIR:

Sardinas ahueadas sobre un fondo de patata y cebolla
Bocado de pulpo a la gallega
Tabla de Jamón de bellota, pan de coca y tomate
Ensalada caprese
Escalivada con anchoas de Galicia
Tabulé de quinoa

LOS PLATOS:

Solomillo de buey de Girona al grill con verduras salteadas
y
Rape al estragón con hinojo confitado

PONGAMOS LA GUINDA CON:

Brownie tibio con helado de vainilla y cheesecake con arándanos

TODO ACOMPAÑADO DEL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL:

Vino blanco y tinto de D.O TERRA ALTA

Selección de los otros Amigos Viñadores:

Monte real (rioja) tempranillo 100%
Miranius de Recadero (Penedés) xarel.lo 100%
**suplemento 7€*

Agua y café

48 €

(IVA incl.)

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades.
Solicite su presupuesto a medida o consulte nuestros menús para vegetarianos y alérgicos.

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com

**Se ruega confirmación del número de comensales tres días antes del evento*