E N T R A N T E S

- Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen de Arbequina **3,5€**
- Jamón ibérico de bellota Joselito cortado a mano (80gr.) **22€**
- Anchoas del Cantábrico, pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen de Arbequina **18€**
- Buñuelos caseros de bacalao **13€**
- Croquetas caseras de cocido "CASA VILELLA" (unidad) **2€**
- Pulpo rustido, cremoso de garbanzos, cebolla caramelizada, migas crujientes al pimentón de la Vera con salsa de curry verde y coco **18.50€**
- Burrata italiana con guacamole, tomate concaseé, aceituna Kalamata, manzana y aceite de oliva con hierbas aromáticas **16€**
- Laminado de patata con huevo frito ecológico, cebolla caramelizada, morcilla de Burgos y pimientos de Padrón **14.50€**
- Ensalada de tomates, escarola Friseé, ventresca de atún, cebolla tierna osmotizada y vinagreta de yuzu **13,50€**
- Canelones caseros de rustido con pasta fresca, salsa de foie micuit y trufa negra **18€**
- Gambas al ajillo con o sin guindilla **16.50€**
- Sopa bullabesa de pescado y moluscos al Pernod **18€**
- Sopa de escudella con "pilota", garbanzos, galets y butifarra negra **16,50€**
- Salteado de verduras de temporada, langostinos, vieira, un toque de romesco y aceite verde **16€**
- Tempura japonesa de verduras con gambas y salsa ponzu **17,50€**
- Crema de alcachofas de El Prat, papada rustida, huevo a baja temperatura y setas de temporada **16€**

N U E S T R O S A R R O C E S

- Risotto de arroz negro con sepia, chipirones a la andaluza y "all i oli" de manzana **19€**
- Arroz meloso de butifarra negra, alcachofa fresca y setas **20€**
- Paella de marisco y fumet de gamba roja (mín. 2 personas) **20€ por persona**

P E S C A D O S

- Lubina salvaje a la plancha a la Santurce, hinojo en dos texturas, puré de patata con aceite de oliva virgen y bouquet de brotes frescos **26€**
- Rape al "all cremat" con almejas **25€**
- Bacalao confitado en aceite aromático, salsa de ajetes tiernos, picadillo de encurtidos y escalonias glaseadas **22€**
- Vieiras Teppanyaki con espárragos trigueros, espuma de patata, crema de parmesano y crujiente de jamón ibérico **22.50€**
- Tataki de atún rojo Bluefin con salmorejo, tomates cherry confitados, olivada, toque de guacamole, cebolla crujiente, huevas de trucha y salsa ponzu texturizada **22.50€**

C A R N E S

- Timbal de rabo de toro deshuesado, judías de Santa Pau y demi-glace al cacao **22.50€**
- Galta de cerdo ibérico con parmentier de patata trufada y escalonias glaseadas **20€**
- Pies de cerdo deshuesados con verduritas escabechadas, puré de berenjena a la brasa y toque de salsa de mostaza **19€**
- Espaldita de cabritillo de Segovia a baja temperatura y deshuesada, cremoso de boniato y jugo de carne **26€**
- Callos de ternera "CASA VILELLA" con garbanzos **18,50€**
- Solomillo de ternera gallega D.O. con múrgulas, foie fresco a la plancha y cremoso de trufa negra **26€**
- Entrecote de ternera gallega D.O. con gratén Dauphinoise, pimientos de Padrón y salsa chimichurri **23€**