



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

• • • P A R A P I C A R Y C O M P A R T I R • • • • •

- ✂ Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen **3,70€**
- ✂ Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (ración o media ración) **20,00€ - 10,00€**
- ✂ Anchoas del Cantábrico, pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen de Arbequina **17,00€**
- ✂ Las patatas bravas de Casa Vilella con "all i oli", salsa brava casera, brunoise de beicon y almendra tostada **8,50€**
- ✂ Croquetas de cocido **2,20€ unidad**
- ✂ Buñuelos de bacalao **13,00€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Ensalada brotes tiernos con calabaza confitada, parmesano y pipas garrapiñadas **14,00€**
- ✂ Coca de foie mi-cuit, confitura de zanahoria, pistachos y frambuesas **19,00€**
- ✂ Huevo ecológico a baja temperatura con espuma de patata, salteado de setas y butifarra del perol **14,00€**
- ✂ Pasta "casarecce" salteada con setas de temporada, butifarra de pagès y calamar de playa **16,00€**
- ✂ Terrina crujiente de morro y oreja de cerdo, vieira, hummus y mayonesa de hierbas **17,50€**
- ✂ Crema de puerros y coliflor tostada, gamba roja de Vilanova, panceta ibérica crujiente y huevas de mújol **17,00€**
- ✂ Salmón marinado, mermelada de limón, aguacate, yogur y tostadas de algas **17,00€**
- ✂ Endivias en tempura, queso azul, nueces y sardina ahumada **13,50€**
- ✂ Burrata con pesto de tomates secos, olivada, manzana Granny Smith y aceite de albahaca **16,50€**
- ✂ Salteado de verduritas de temporada con gambas, un toque de romesco y aceite verde **16,00€**

• • • A R R O C E S Y F I D E U À • • • • •

- ✂ Arroz de pollo de corral, costilla y alcachofas **21,00€**
- ✂ Arroz meloso de sepia, salchicha de cerdo y navajas **20,00€**
- ✂ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **22,00€**
- ✂ Fideuà con almejas y "all i oli" (mín. 2 personas) **21,00€**



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

• • • D E L M A R • • • • •

- ✂ Rape en "suquet" de galeras, gamba roja, patata, dátiles y brotes **26,50€**
- ✂ Lomo de bacalao a baja temperatura con cremoso de garbanzo, espinacas, sobrasada y miel **21,00€**
- ✂ Calamar relleno de butifarra de tinta, cremoso de guisantes, camagroc y menta **23,00€**
- ✂ Corvina salvaje con espuma de patata, lomito ibérico, espárragos, ajos tiernos y jugo de asado **23,50€**

• • • L A S C A R N E S • • • • •

- ✂ Nuestro fricandó de ternera con setas **23,00€**
- ✂ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y jugo de carne **23,50€**
- ✂ Magret de pato con judía tierna, granada y castañas **21,50€**
- ✂ Cordero a baja temperatura con cremoso de boniato, queso de oveja y chalotas glaseadas **22,00€**
- ✂ Solomillo de ternera "D.O. Galicia", con parmentier de parmesano, pimientos del piquillo, y mantequilla de hierbas **26,50€**
- ✂ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" con gratín de patata, pimientos de Padrón y salsa chimichurri **23,00€**