



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

• • • **E N T R A N T E S** • • • • •

- ✂ Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen de Arbequina **3,50€**
- ✂ 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 **16,80€**
- ✂ Las patatas bravas de Casa Vilella con "all i oli", salsa brava casera, brunoise de bacón y almendra tostada **8,50€**
- ✂ Buñuelos de bacalao **12,70€**
- ✂ Calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi, lima y sésamo **14,50€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Mejillón de roca del Delta del Ebro al vapor de Txakoli y aceite aromático de jengibre, laurel, citronela y cebollino **13,50€**
- ✂ Ensalada de tomates, escarola friseé, ventresca de atún, cebolla tierna osmotizada, aceitunas Kalamata, migas crujientes y vinagreta de yuzu **13,90€**
- ✂ Salmorejo andaluz de tomates, picadillo de bacalao, aceitunas, tomate seco, huevo duro, picatostes y caviar de aceite de oliva **14,00€**
- ✂ Burrata italiana con guacamole, escarola friseé, olivada y aceite de hierbas frescas aromáticas **16,00€**
- ✂ Tartar de atún rojo, alcaparras, pepinillo, tomate seco, ajo tierno confitado, sésamo tostado, soja y ensalada de wakame **21,70€**
- ✂ Carpaccio de presa ibérica, virutas de parmesano, manzana granny, aceite de trufa blanca y rúcula selvática **16,90€**
- ✂ Salteado de verduritas de temporada, gambas, vieira fresca teppanyaki y un toque de romesco **16,00€**
- ✂ Tagliatelle frescas a la carbonara de puerros, yema trufada y virutas de salmón ahumado **15,90€**
- ✂ Tempura japonesa de verduras y langostinos con salsa tentsuyu y sésamo negro **16,50€**

• • • **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 **19,00€**
- ✂ Arroz caldoso de gamba roja y ñora **21,00€**
- ✂ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **21,00€**
- ✂ Fideuà con almejas y "all i oli" (mín. 2 personas) **20,50€**

