

• • • 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 **4,00€**
- ✂ Jamón ibérico de bellota Marín Carretero (ración -70gr- o media ración -35g-) **25,00€ - 12,50€**
- ✂ Anchoas del Cantábrico, pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra **17,00€**
- ✂ Las patatas bravas de Casa Vilella con *all i oli*, salsa brava casera, brunoise de beicon y almendra tostada **9,50€**
- ✂ Croquetas de cocido **2,50€ unidad**
- ✂ Buñuelos de bacalao **14,00€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Burratina con pesto de tomates secos, escarola frisé, manzana verde y vinagreta mediterránea **16,50 €**
- ✂ Foie mi-cuit con pistachos, membrillo y tostaditas **18,00€**
- ✂ Salmón marinado, aguacate, mermelada de limón, avellanas y queso fresco con eneldo **17,00€**
- ✂ Paté de liebre, bizcocho de cacao y trompeta de la muerte, piñones garrapiñados y naranja confitada **17,50€**

• • • L O S P R I M E R O S • • • • •

- ✂ Ensalada de brotes tiernos con parmesano, castañas confitadas y granada **15,00€**
- ✂ Carabinero asado con terrina de morro y oreja y hummus de garbanzos **19,00€**
- ✂ Huevo ecológico a baja temperatura, parmentier de patata, setas y butifarra del perol **16,50€**
- ✂ Salteado de verduritas de temporada con gambas, un toque de romesco y aceite verde **16,50€**
- ✂ Crema de puerros y leche de coco, huevas de salmón salvaje, anguila ahumada y encurtidos **17,50€**
- ✂ Canelones de asado con bechamel de queso *Comté* **16,50€**



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

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

- ⌘ Arroz a la Milanesa con panceta ibérica **21,00€**
- ⌘ Arroz a la Sitgetana **22,00€**
- ⌘ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **22,50€**
- ⌘ *Fideuá* con almejas y *all i oli* (mín. 2 personas) **21,50€**

• • • D E L M A R • • • • •

- ⌘ Tataki de atún rojo, mango, aguacate, salsa ponzu y crujiente de arroz **27,00€**
- ⌘ Lomo de bacalao a baja temperatura con cremoso de garbanzos, espinacas, sobrasada y miel **21,00€**
- ⌘ Corvina con verduritas, jamón ibérico, espuma de chalotas y olivada **24,00€**
- ⌘ Vieiras con panceta ibérica ahumada, puré de céleri, huevas de salmón, cítricos y trufa **24,50€**

• • • L A S C A R N E S • • • • •

- ⌘ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y jugo de carne **23,50€**
- ⌘ Magret de pato, pistachos, uvas, frambuesas y remolacha **25,00€**
- ⌘ Solomillo de ternera "D.O. Galicia" (160g), parmentier, pimientos del piquillo y mostaza de hierbas **28,00€**
- ⌘ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280g) con gratén de patata, pimientos de Padrón y mantequilla Café de Paris **24,00€**
- ⌘ Albóndigas de vaca vieja "Dry Aged" y papada de cerdo ibérico, con boniato frito y setas de temporada **23,50€**