

## ... AMUSE-BOUCHE ET PLATS À PARTAGER .....

- ✂ *Pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **4,00€**
- ✂ Jambon ibérique *Marín Carretero* (portion -70g- ou demi-portion -35g-) **25,00€ - 12,50€**
- ✂ Anchois du golfe de Gascogne, *pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **17,00€**
- ✂ *Patatas bravas* Casa Vilella : pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées **9,50€**
- ✂ Croquettes de pot-au-feu **2,50€ par unité**
- ✂ Beignets de morue **14,00€**
- ✂ Gambas sautées à l'ail, avec ou sans piment rouge **16,50€**
- ✂ Burratina au pesto de tomates séchées, salade frisée, pomme verte et vinaigrette méditerranéenne **16,50€**
- ✂ Foie gras mi-cuit avec pistaches, pâte de coing et toasts **18,00€**
- ✂ Saumon marinée, avocat, marmelade de citron, noisettes et fromage frais à l'aneth **17,00€**
- ✂ Pâté de lièvre, gâteau au cacao et aux trompettes de la mort, pralines de pignons et orange confite **17,50€**

## ... LES ENTRÉES .....

- ✂ Salade de jeunes pousses au parmesan, châtaignes confites et grenade **15,00€**
- ✂ Crevette rouge géante accompagnée de terrine de museau et oreille de porc et d'houmous de pois chiches **19,00€**
- ✂ Œuf bio cuit à basse température, Parmentier de pomme-de-terre, champignons et saucisse « del perol » **16,50€**
- ✂ Sauté de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce *romesco* et d'huile verte **16,50€**
- ✂ Velouté de poireaux et lait de coco, œufs de saumon sauvage, anguille fumée et légumes au vinaigre **17,50€**
- ✂ Cannelloni de rôti à la béchamel au Comté **16,50€**



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

## ... LES PLATS DE RIZ ET NOTRE FIDEUÀ .....

- ✂ Riz à la milanaise au lard maigre ibérique **21,00€**
- ✂ Riz à la façon de Sitges **22,00€**
- ✂ Paëlla aux fruits de mer et à la seiche (min. 2 personnes) **22,50€**
- ✂ *Fideuà* (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes) **21,50€**

## ... DE LA MER .....

- ✂ Tataki de thon rouge, mangue, avocat, sauce Ponzu et croustillant de riz **27,00€**
- ✂ Filet de cabillaud cuit à basse température et son crémeux de pois chiches, épinards, soubressade (charcuterie typique des îles Baléares) et miel **21,00€**
- ✂ Maigre sauvage, petits légumes, jambon ibérique, écume d'échalotes et tapenade **24,00€**
- ✂ Coquilles Saint-Jacques au lard ibérique fumé, purée de céleri, œufs de saumon, agrumes et truffe **24,50€**

## ... LES VIANDES .....

- ✂ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et sauce demi-glace **23,50€**
- ✂ Magret de canard, pistaches, raisins, framboises et betterave **25,00€**
- ✂ Filet de bœuf AO Galice (160g), Parmentier, poivrons « del piquillo » et moutarde d'herbes **28,00€**
- ✂ Entrecôte de Galice AOP (280g) et son gratin dauphinois, poivrons de *Padrón* et beurre Café de Paris **24,00€**
- ✂ Boulettes de viande de vache maturée (Dry Aged) et bajoue de porc ibérique accompagnées de patate douce frite et champignons de saison **23,50€**

"Nous travaillons avec des pains bio de longue fermentation au levain et à la farine d'épeautre fraîchement moulue, provenant de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera)". 1€ p/p.