



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

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

- ✂ Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge **3,70€**
- ✂ Pernil ibèric de gla "Marín Carretero" (ració o mitja ració) **20,00€ - 10,00€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric, pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge **17,00€**
- ✂ Les patates braves de Casa Vilella amb all i oli, salsa brava casolana, *brunoise* de bacó i ametlla torrada **8,50€**
- ✂ Croquetes de carn d'olla **2,20€ per unitat**
- ✂ Bunyols de bacallà **13,00€**
- ✂ Gambes a l'all amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Amanida de brots tendres amb pera caramel·litzada, formatge *gorgonzola* i nous **14,00€**
- ✂ Coca de foie mi-cuit, confitura de pastanaga, festucs i gerds **19,00€**
- ✂ Calçots arrebossats amb crema Idiazabal i trufa **15,00€**
- ✂ Terrina cruixent de morro y orella de porc, vieira, hummus i maionesa d'herbes **17,50€**
- ✂ Crema de porros i coliflor torrada, gamba vermella de Vilanova, cansalada ibèrica cruixent i freses de llissa **17,00€**
- ✂ Sopa d'escudella amb galets farcits de pilota **16,50€**
- ✂ Salmó marinat, melmelada de llimona, avocat, iogurt i torrades d'algues **17,00€**
- ✂ Caneló XL de rostít amb beixamel trufada i parmesà **17,00€**
- ✂ Burrata amb *pesto* de tomàquets secs, olivada, poma Granny Smith i oli d'alfàbrega **16,50€**
- ✂ Saltejat de verduretes de temporada amb gambes, un toc de romesco i oli verd **16,00€**

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

- ✂ Arròs de pollastre de corral, costella i carxofes **21,00€**
- ✂ Arròs melós de sèpia, salsitxa de porc i navalles **20,00€**
- ✂ Paella de marisc i sípia de platja (mín. 2 persones) **22,00€**
- ✂ Fideuà amb cloïsses i all i oli (mín. 2 persones) **21,00€**

