



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

## ... LES ENTRÉES ET AMUSE-BOUCHE .....

- ✂ *Pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **3,70€**
- ✂ Jambon ibérique *Marín Carretero* (portion ou demi-portion) **20,00€ - 10,00€**
- ✂ 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 **8,50€**
- ✂ Croquettes de pot-au-feu **2,20€ par unité**
- ✂ Beignets de morue **13,00€**
- ✂ Gambas sautées à l'ail, avec ou sans piment rouge **16,50€**
- ✂ Mesclun de pousses et feuilles, poire caramélisées, fromage Gorgonzola et noix **14,00€**
- ✂ Pâte feuilletée avec foie gras mi-cuit, pistaches, framboises et confiture de carottes **19,00€**
- ✂ *Calçots* (oignon tendre) panés avec crème de fromage *Idiazabal* et truffe **15,00€**
- ✂ Terrine croustillante de museau et oreille de porc, Saint-Jacques, houmous et mayonnaise aux herbes **17,50€**
- ✂ Crème de poireaux et chou-fleur grillé, gamba rouge de Vilanova, poitrine de porc ibérique croustillant et œufs de mullet **17,00€**
- ✂ *Escudella* : soupe typique catalane avec *galets* farcis au viande **16,50€**
- ✂ Saumon mariné et sa confiture de citron, accompagné d'avocat, de yaourt et de tartines aux algues **17,00€**
- ✂ Cannelloni XL farcis au viande rôti avec béchamel truffe et parmesan **17,00€**
- ✂ Burrata et pesto de tomates séchées, tapenade, pomme Granny et huile au basilic **16,50€**
- ✂ Sauté de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce *romesco* et d'huile verte **16,00€**

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

- ✂ Riz au poulet élevé en basse-cour, côte de porc et artichauts **21,00€**
- ✂ Riz à la seiche, saucisse de porc et couteaux **20,00€**
- ✂ Paëlla aux fruits de mer et à la seiche (min. 2 personnes) **22,00€**
- ✂ *Fideuà* (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes) **21,00€**

## ... LES POISSONS .....

- ✂ Lotte dans son *suquet* de galères, gamba rouge, pomme de terre, dattes et jeunes pousses **26,50€**
- ✂ Filet de morue sous vide avec crème de pois chiches, épinards, *sobrasada* et miel **21,00€**
- ✂ Merlu de Galice à la meunière d'agrumes, potiron et câpres **23,00€**
- ✂ Ombrine sauvage et sa mousse de pommes de terre, accompagnée de longe de porc, asperges, ail tendre et sauce demi-glace **23,50€**

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

- ✂ *Mar y Montaña* : poulet fermier farcis à la catalane avec homard sauté **23,00€**
- ✂ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et sauce demi-glace **23,50€**
- ✂ Magret de canard avec *calçots* confit, litchi, poire est sauce d'épices **21,50€**
- ✂ Agneau cuit sous vide et crème de patate douce, fromage de chèvre et échalotes confites **22,00€**
- ✂ Faux-filet AOP Galice et son Parmentier de parmesan, poivrons *del piquillo*, pommes de terre confites et beurre de moutarde aux herbes **26,50€**
- ✂ Entrecôte de veau de Galice AOP et son gratin dauphinois, poivrons de *Padrón* et sauce *chimichurri* (vinaigrette argentine) **23,00€**