

••• **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 ou demi-portion) **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€**
- ✂ Foie gras mi-cuit avec pistaches, pâte de coing et toasts **18,00€**
- ✂ Calamars à l'andalouse, mayonnaise tonkatsu et citron vert **15,00€**
- ✂ Burrata et pesto de tomates séchées, tapenade, pomme verte et huile au basilic **16,50€**

••• **LES ENTRÉES** •••••

- ✂ Mesclun de pousses et feuilles, fraises marinées, parmesan et fruits secs **14,50€**
- ✂ *Coca* de roastbeef et fromage fumé, tomates, olives, pignons et roquette **16,50€**
- ✂ Cannelloni de courgette farci à la brandade de morue, avec mayonnaise de kimchi, œufs de saumon et petits oignons cuits à la braise **15,50€**
- ✂ Sauté de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce *romesco* et d'huile verte **16,50€**
- ✂ Velouté d'artichauts d'El Prat, tartare de saucisse *longaniza*, agrumes et œuf cuit à 62°C **17,50€**
- ✂ *Paccheri* farcis à la bolognaise de gambas, béchamel et huile piquante **17,00€**



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

... LES PLATS DE RIZ ET NOTRE FIDEUÀ

- ✂ Riz crémeux aux gambas de Vilanova, asperges et fromage Idiazábal **23,50€**
- ✂ Riz au *cap i pota* (tête et pied de veau) et *kokotxas* (joues) de morue **21,00€**
- ✂ Paëlla aux fruits de mer et à la seiche (min. 2 personnes) **22,50€**
- ✂ *Fideuà* (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aioli (min. 2 personnes) **21,50€**

... DE LA MER

- ✂ Tartare de thon rouge piquant, œuf bio au plat et pain *Carasau* **25,00€**
- ✂ Filet de morue cuit sous vide accompagné de mousse de pommes de terre, petits légumes, orange et boudin noir **21,50€**
- ✂ Poisson provenant de la halle de Vilanova, artichauts sauce verte de volaille, truffe et fruit de la passion **23,50€**
- ✂ Saint-Jacques et velouté de tubercules et racines, petits pois, jambon ibérique, parmesan et jus de rôti **24,00€**

... LES VIANDES

- ✂ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et sauce demi-glace **23,50€**
- ✂ Agneau cuit sous vide, aubergine au four, Ras el Hanout, yaourt et huile de bacon et pignons **22,50€**
- ✂ Filet de bœuf AOP Galicia, gnocchi crémeux au potiron et à la sauge, poivrons *del piquillo* et beurre truffé **27,00€**
- ✂ Entrecôte de Galice AOP et son gratin dauphinois, poivrons de *Padrón* et sauce *chimichurri* (vinaigrette argentine) **24,00€**

"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)".