CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

E N T R A N T E S

- Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen de Arbequina **3,50€**
- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (ración o media ración) **20,00€ - 10,00€**
- Anchoas del Cantábrico, pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen de Arbequina **16,80€**
- Las patatas bravas de Casa Vilella con "all i oli", salsa brava casera, brunoise de beicon y almendra tostada **8,50€**
- Croquetas de cocido **2,10€ unidad**
- Calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi, lima y sésamo **14,50€**
- Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- Mejillón de roca del Delta del Ebro al vapor de Txakoli y aceite aromático de jengibre, laurel, citronela y cebollino **13,50€**
- Ensalada de tomates, escarola friseé, ventresca de atún, cebolla tierna osmotizada, aceitunas Kalamata, migas crujientes y vinagreta de yuzu **13,90€**
- Salmorejo con chipirones a la andaluza, picatostes, huevo duro y virutas de jamón ibérico **15,00€**
- Burrata italiana con guacamole, escarola friseé, olivada y aceite de hierbas frescas aromáticas **16,00€**
- Tartar de atún rojo con aguacate, mango, vinagreta oriental y tostaditas **22,00€**
- Carpaccio de presa ibérica, virutas de parmesano, manzana granny, aceite de trufa blanca y rúcula selvática **16,90€**
- Salteado de verduritas de temporada, gambas, vieira fresca teppanyaki y un toque de romesco **16,00€**
- Tagliatelle frescas a la carbonara de puerros, yema trufada y virutas de salmón ahumado **15,90€**
- Tempura japonesa de verduras y langostinos con salsa tentsuyu y sésamo negro **16,50€**

N U E S T R O S A R R O C E S

- Risotto de arroz negro con sepia, chipirones a la andaluza y "all i oli" de manzana **20,00€**
- Arroz caldoso de gamba roja y ñora **21,00€**
- Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **21,00€**
- Fideuà con almejas y "all i oli" (mín. 2 personas) **20,50€**

CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

PESCADOS

- Salmón fresco al vapor, hinojo, salsa de eneldo y reducción de vinagre balsámico **21,00€**
- Tataki de atún rojo Bluefin con toques mediterráneos **23,90€**
- Lomo de bacalao confitado a la vizcaína con espuma de patata, cebolla roja caramelizada y refrito de aceituna Kalamata, piñones y alcaparras **20,80€**
- Calamar de playa con cous-cous negro, remolacha, emulsión de algas y salicornia **21,00€**
- Corvina con cremoso de céleri, trufa de verano, espinacas y mermelada de limón y tomillo **22,50€**

CARNES

- Magret de pato con peras, lichis, chalotas y salsa cítrica especiada **20,00€**
- Entrecot de ternera D.O. Galicia con gratín dauphinoise, pimientos de Padrón y salsa chimichurri **22,50€**
- Solomillo de ternera D.O. Galicia, parmentier de parmesano, pimientos del piquillo, patatas confitadas y mantequilla de mostaza de hierbas **26,00€**
- Cordero a baja temperatura, calabaza asada, queso de oveja, chalotas glaseadas y menta **22,00€**
- Costillas de cerdo melosas con sésamo, yakisoba y papas arrugás con mojo picón **20,50€**