

... 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 aux tomates Bio assaisonnées de vinaigrette méditerranéenne, roquette et huile de ciboulette **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€**
- ✂ Moules à la vapeur avec noix de coco, curry rouge et gingembre **15,00€**

... LES ENTRÉES

- ✂ Salade de tomates Bio, oignon de Figueras, pêche de vigne, avocat et copeaux de parmesan **16,00**
- ✂ *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€**
- ✂ Gaspacho aux cerises at aux betteraves avec sardine fumée, ricotta et gratiné au basilic **17,00€**
- ✂ *Linguine* sautées aux calamars, saucisse paysanne, champignon et jus de rôti **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 poulet fermier, seiche, calamar, moules et petits légumes **21,50€**
- ✂ 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 y pêche **21,50€**
- ✂ Maigre sauvage avec poivrons grillés au four, mayonnaise aux olives noires et pain croustillant aux céréales **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 de Galice AOP (160g), pommes de terre confites, poivrons « del piquillo », moutarde aux herbes et beurre truffé **28,00€**
- ✂ Entrecôte de Galice AOP (280g) 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)". 1€ p/p.