



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.