



· · P A R A P I C A R Y C O M P A R T I R · · · · ·

- ✂ Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra **4,00€**
- ✂ Jamón ibérico de bellota "Marín Carretero" (ración -70g- o media ración -35g-) **25,00€ – 12,50€**
- ✂ Anchoas del Cantábrico Selección Especial con pan de coca y tomate de colgar **18,00€**
- ✂ Burratina con berenjena a la brasa, pesto de albahaca y almendras **15,50€**
- ✂ Las patatas bravas de "Casa Vilella" **9,50€**
- ✂ Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico **2.50€/unidad**
- ✂ Buñuelos de bacalao **14,00€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit con pistachos, membrillo y tostaditas **18,00€**

· · E N T R A N T E S · · · · ·

- ✂ Ensalada de brotes tiernos con granada, castañas, queso azul y cebolla de Figueras **14,00€**
- ✂ Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco **16,50€**
- ✂ Crema de calabaza, queso de cabra, anguila ahumada y salvia **15,00€**
- ✂ Mar y montaña de vieiras, pulpo, panceta y espuma de patata **18.50€**
- ✂ Pasta "trofie" salteada con setas, calamar y butifarra **14,50€**
- ✂ Canelón de pollo rustido y foie, bechamel trufada y parmesano **16,00€**
- ✂ Sopa de escudella con galets y "pilota" **14,50€**

· · A R R O C E S Y F I D E U Á · · · · ·

- ✂ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **22,50€/ persona**
- ✂ Fideuà con almejas y alioli (mín. 2 personas) **21,50€/ persona**
- ✂ Arroz del "senyoret" mar y montaña con alioli de hierbas (mínimo 2 personas) **29,00€/ persona**

· · D E L M A R · · · · ·

- ✂ Bacalao a baja temperatura con cremoso de garbanzos, espinacas, sobrasada y miel **22,00€**
- ✂ Corvina salvaje con céleri, albahaca y limón **23,00€**
- ✂ Ceviche de vieiras, aguacate y codium **25,00€**
- ✂ Ventresca de atún con escabeche de rustido, frutas y sésamo **32,00€**
- ✂ Gamba de la costa (6 unidades) a la plancha con sal gorda **30,00€**

· · L A S C A R N E S · · · · ·

- ✂ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas **24,00€**
- ✂ Solomillo de ternera "D.O. Galicia" (160g), pimientos del piquillo confitados y mostaza de hierbas **28,00€**
- ✂ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280g) con milhojas crujiente de patata, pimientos de Padrón y mantequilla Café de París **24,00€**
- ✂ Carrillera de ternera con cremoso de boniato y encurtidos **23,00€**



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

• Postres caseros •

Tiramisú servido en vaso con helado de café	7,00€
Texturas de chocolate, dulce de leche de coco y helado de cacahuete	8,00€
Crema de maracuyá, helado de coco, menta y espuma de Pisco Sour	7,00€
Tarta de queso, frutos rojos y albahaca	7,00€
La selección de quesos de Casa Vilella	12,50€
Fruta fresca variada	5,00€
Sorbetes y helados variados ¹	5,50€

• Vinos Dulces •

Malvasía dulce del Hospital de Sitges	5,00€
Malvasía seca del Hospital de Sitges	5,00€
Lustau Pedro Ximenez	5,00€
Nieeport Tawny Porto 10 años	6,50€
Par vino de Naranja	6,50€
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	5,00€

• Digestivos y destilados •

Nikka from the barrel, Whiskey japonés	15,00€
Patrón Tequila Añejo	14,00€
Santa Teresa 1796, Ron de Solera	15,00€
Duque de Alba Brandy de Jerez GR.	10,00€
Patrón, X.O. Licor café	8,00€
Ratafia Russet	5,00€
Grappa Nonnino	5,00€

¹ con Marc de Cava

+2,50€