



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

## PARA PICAR Y COMPARTIR

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	<b>3,90</b>
Jamón ibérico de bellota (media ración 40gr o ración 80gr)	<b>13,50 / 27</b>
Anchoas del Cantábrico Selección Especial (6 filetes) con pan de coca y tomate de colgar	<b>17</b>
Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico	<b>2,90 / u</b>
Calamares a la romana (media ración 80gr o ración 160gr)	<b>11/ 22</b>
Pulpo a la gallega (90 gr)	<b>18</b>
Gambas al ajillo con o sin guindilla	<b>16,50</b>
Buñuelos de bacalao (6 unidades)	<b>14,50</b>
Berberechos al vapor (300 gr)	<b>22</b>
Mejillones de roca al vapor	<b>12</b>
Mejillones de roca a la marinera	<b>14</b>
Las patatas bravas de "Casa Vilella" (almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli)	<b>10</b>

## ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	<b>13,50</b>
Ensalada de brotes tiernos con fresas, queso parmesano y frutos secos	<b>13,50</b>
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	<b>15</b>
"Esqueixada" de bacalao	<b>16,50</b>
Gazpacho de fresas con perlas de mozzarella y picatostes	<b>14,50</b>
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza	<b>14,50</b>

*\*Trabajamos con panes ecológicos de larga fermentación con masa madre de harina de espelta recién molida, procedentes de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera). Precio: 1'80€ p/p. (por favor, avísenos si no lo desea).*

## ENTRANTES CALIENTES

Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum	<b>13</b>
Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco	<b>17</b>
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos	<b>13</b>
Canelones tradicionales	<b>15,50</b>

## ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz meloso de montaña con costilla de cerdo, setas y butifarra negra (mín. 2 personas)	<b>25 /p.p</b>
Arroz caldoso marinero (mín. 2 personas)	<b>26 /p.p</b>
Fideuá con almejas y alioli (mín. 2 personas)	<b>22 /p.p</b>
Paella a la marinera (mín. 2 personas)	<b>23,50 /p.p</b>

## LA PESCA TRADICIONAL

Corvina a la plancha con verduritas de temporada	<b>23,50</b>
Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla	<b>23,50</b>
Bacalao a "la llauna" con alubias de Santa Pau	<b>25</b>
Tartar de atún rojo con aguacate	<b>27</b>
Lubina salvaje al horno con patatas panadera y cebolla (opcional a la Donostiarra)	<b>34</b>
Rape guisado en suquet, con almejas, patatas y gamba roja	<b>28</b>

## LAS CARNES

Rabo de toro al vino tinto	<b>19</b>
Picantón asado con salchichas	<b>19</b>
Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas	<b>26</b>
Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas	<b>26</b>
Solomillo de vaca gallega (160gr), pimientos del piquillo confitados y gratén de patata	<b>33</b>
Entrecot de vaca gallega madurada (280gr) con gratén de patata y pimientos de Padrón	<b>32</b>