



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

PARA PICAR Y COMPARTIR

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	3,90
Jamón ibérico de bellota (media ración 40gr o ración 80gr)	12/24
Anchoas del Cantábrico Selección Especial (6 filetes) con pan de coca y tomate de colgar	16,50
Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico	2,90 / u
Calamares a la romana (media ración 80gr o ración 160gr)	9/18
Pulpo a la gallega (90 gr)	16,50
Gambas al ajillo con o sin guindilla	16,50
Buñuelos de bacalao (6 unidades)	14,50
Berberechos al vapor (300 gr)	17,50
Mejillones de roca al vapor	12
Mejillones de roca a la marinera	14
Las patatas bravas de "Casa Vilella" (almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli)	9

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho de fresa con perlas de mozzarella	13,50
Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	13,50
Ensalada de brotes tiernos con melocotón de viña, queso parmesano y frutos secos	14
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	14
"Esqueixada" de bacalao	15
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza	14,50

**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*

ENTRANTES CALIENTES

Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum	13
Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco	16
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos	12,50
Canelones tradicionales	14,50

ARROCES Y FIDEUÁ

Paella a la marinera (mín. 2 personas)	21,50 /p.p
Arroz caldoso marinero (mín. 2 personas)	23 /p.p
Fideuá con almejas y alioli (mín. 2 personas)	21,50 /p.p

LA PESCA TRADICIONAL

Corvina a la plancha con verduritas de temporada	21,50
Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla	21,50
Bacalao a "la llauna" con alubias de Santa Pau	23,50
Bacalao con samfaina	23,50
Lubina salvaje al horno con patatas panadera y cebolla (opcional a la Donostiarra)	29,50
Rape guisado en suquet, con almejas, patatas y gamba roja	28

LAS CARNES

Picantón asado con salchichas	17,50
Carrillera de ternera al vino tinto	18
Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas	24
Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas	24,50
Solomillo de ternera "D.O. Galicia" (160gr), pimientos del piquillo confitados y mostaza de hierbas	28,50
Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280gr) con milhojas crujiente de patata, pimientos de Padrón y mantequilla Café de París	25,50