CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE

Menú Fin de Año 2026

··· Aperitivo ···

Cremoso de foie con Malvasía de Sitges, neules y piñones

··· Entrantes ···

Ravioli de ricotta y calabaza con salteado de trompetas de la muerte, pipas de calabaza y aceite de bacon y tomillo

Nuestro steak tartar acompañado de brioche de mantequilla tostado

··· Segundo a escoger ···

Salmón noruego escabechado, acompañado de mini zanahorias y chalotas con una duxelle de setas de temporada y cremoso de boniato
o
Lubina salvaje, salteado mediterráneo de tomate seco, aceituna Kalamata, alcaparras y piñones
o
Cordero a baja temperatura con berenjena asada, yogur especiado, pesto de pistachos y tomates cherry marinados
o
Solomillo de ternera, patatas a la mantequilla de Café de París y salsa périgueux

··· De postre ···

Milhojas de crema de vainilla Bourbon, frutos rojos y algodón de azúcar

*****

Uvas de Fin de Año
Neules y turrones

··· Bodega ···

Can Feixes, Chardonnay, D.O. Penedés
Vinya Palau, Bodega Jean Leon, D.O. Penedés
Recaredo Terrers Brut Nature, CORPINNAT [1]
Aguas minerales
Cafés e infusiones

125€ por persona. IVA incl.

[1] OPCIÓN CHAMPAGNE ***"Billecart Salmón Brut Reserva"***: Suplemento 25€/ pax (mín. 2 personas)