

• Paella or/ou Fideuà menu •

40€/person (minimum 2 people) – *Drinks not included*
40€/ personne (minimum 2 personnes) – *Boissons non comprises*

STARTER TO CHOOSE / ENTRÉE POUR CHOISIR

- Tomato, tuna belly, onion and Kalamata olives salad**
Salade de tomates, poitrine de thon, oignons et olives Kalamata
- Marinara-style or steamed mussels**
Moules de roche cuites à la vapeur ou la marinère
- “Casa Vilella patatas bravas” (almonds, bacon, brava sauce, chive, “alioli”)**
Patatas bravas Casa Vilella: à l’aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées
- Cod fritters**
Beignets de moure
- Cod “esqueixada” (typical Catalan cod salad)**
Moure “esqueixada”
- Cantabrian anchovies fillets Special Selection, pan de coca (flat bread), with spread tomato**
Anchois du golfe de Gascogne Sélection Spéciale, “pan de coca” à la tomate et à l’huile d’olive vierge

MAIN COURSE TO CHOOSE / PLAT PRINCIPAL POUR CHOISIR

- Seafood Paella**
Paella aux fruits de mer et seiche
- Seafood soupy rice**
Riz au bouillon de fruits de mer
- Cuttlefish and squid black rice with monkfish and prawns**
Seiches et calamars riz noir à la lotte et crevettes
- Fideuà (noodles) with clams and “alioli”**
Fideuà (paella de vermicelles) aux palourdes et à l’aïoli

DESSERT TO CHOOSE / DESSERT POUR CHOISIR

- Apple Tatin with vanilla ice cream**
Tatin aux pommes avec glace à la vanille
- Gluten free Cheesecake with red fruits compote**
Gâteau au fromage sans gluten avec compote de fruits rouges
- “Crema catalana” foam with mandarin sorbet**
Crème mousseline catalane et sorbet à la mandarine
- Chocolate truffles with cream**
Truffes au chocolat avec crème
- Ice cream**
Crème glacée

Only lunch –Saturday and Sunday – VAT included
Déjeuner seulement –samedi au dimanche – TVA incluse