



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	17
Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico	2,90 / u
Calamares a la romana (media ración 80gr o ración 160gr)	10,5 / 21
Pulpo a la gallega (90 gr)	18
Gambas al ajillo con o sin guindilla	16,50
Buñuelos de bacalao (6 unidades)	14,50
Berberechos al vapor (300 gr)	21
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

Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	13,50
Ensalada de brotes tiernos con fresas, queso parmesano y frutos secos	13,50
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	15
"Esqueixada" de bacalao	15,50
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. (por favor, avísenos si no lo desea).*

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	17
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos	12,50
Canelones tradicionales	15
Sopa de pescado	18

ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz meloso de montaña con costilla de cerdo, setas y butifarra negra (mín. 2 personas)	24 /p.p
Arroz caldoso marinero (mín. 2 personas)	25 /p.p
Fideuá con almejas y alioli (mín. 2 personas)	22 /p.p
Paella a la marinera (mín. 2 personas)	23,50 /p.p

LA PESCA TRADICIONAL

Corvina a la plancha con verduritas de temporada	23
Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla	23
Bacalao a "la llauna" con alubias de Santa Pau	25
Tataki de atún rojo con ajo blanco y salsa "remoulade"	28
Lubina salvaje al horno con patatas panadera y cebolla (opcional a la Donostiarra)	34
Rape guisado en suquet, con almejas, patatas y gamba roja	28

LAS CARNES

Callos tradicionales con "cap i pota"	17
Rabo de toro al vino tinto	19
Picantón asado con salchichas	19
Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas	26
Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas	26
Solomillo de vaca gallega (160gr), pimientos del piquillo confitados y gratén de patata	32
Entrecot de vaca gallega madurada (280gr) con gratén de patata y pimientos de Padrón	32