



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

• • • E N T R A N T S • • • • •

- ✂ Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge d'Arbequina **3,50€**
- ✂ Pernil ibèric de gla DO Guijuelo (ració o mitja ració) **20,00€ - 10,00€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric, pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge d'Arbequina **16,80€**
- ✂ Les patates braves de Casa Vilella amb all i oli, salsa brava casolana, brunoise de bacó i ametlla torrada **8,50€**
- ✂ Bunyols de bacallà **12,70€**
- ✂ Calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi, llima i sèsam **14,50€**
- ✂ Gambes a l'all amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Musclo de roca del Delta de l'Ebre al vapor de Txakoli i oli aromàtic de gingebre, llorer, citronella i cibulet **13,50€**
- ✂ Amanida de tomàquets, escarola friseé, ventresca de tonyina, ceba tendra osmotitzada, olives Kalamata, "migas" cruixents i vinagreta de yuzu **13,90€**
- ✂ Salmorejo andalús de tomàquets, picada de bacallà, olives, tomàquet sec, ou dur, crostons i caviar d'oli d'oliva **14,00€**
- ✂ Burrata italiana amb guacamole, escarola friseé, olivada i oli d'herbes fresques aromàtiques **16,00€**
- ✂ Tàrtar de tonyina vermella, tàperes, cogombre, tomàquet sec, all tendre confitat, sèsam torrat, soja i amanida de wakame **21,70€**
- ✂ Carpaccio de presa ibèrica, encenalls de parmesà, poma granny, oli de tòfona blanca i ruca selvàtica **16,90€**
- ✂ Saltejat de verduretes de temporada, gambes, petxina de pelegri fresca teppanyaki i un toc de romesco **16,00€**
- ✂ "Tagliatelle" fresques a la carbonara de porros, rovell trufat i encenalls de salmó fumat **15,90€**
- ✂ Tempura japonesa de verdures i llagostins amb salsa tentsuyu i sèsam negre **16,50€**

• • • E L S N O S T R E S A R R O S S O S • • • • •

- ✂ Risotto d'arròs negre amb sèpia, calamars a l'andalusa i all i oli de poma **19,00€**
- ✂ Arròs caldós de gamba vermella i nyora **21,00€**
- ✂ Paella de marisc i sípia de platja (mín. 2 persones) **21,00€**
- ✂ Fideuà amb cloïsses i all i oli (mín. 2 persones) **20,50€**

• • • P E I X O S • • • • •

- ✂ Salmó fresc al vapor, espinacs frescos saltejats, cremós de fonoll, salsa d'anet i reducció de vinagre Fòrum Cabernet Sauvignon **21,00€**
- ✂ Tataki de tonyina vermella Bluefin, ajoblanco, "pomodorini" semi sec, guacamole, tapenade, ous de salmó, salsa ponzu i oli de sèsam **23,90€**
- ✂ Llom de bacallà confitat a la biscaïna amb escuma de patata, ceba vermella caramel·litzada i refregit d'oliva Kalamata, pinyons i tàperes **20,80€**
- ✂ Calamar de platja a la planxa amb tabulé de verduretes, oli d'alfàbrega, carxofes i salsa de la seva pròpia tinta **20,00€**
- ✂ Corball salvatge a la planxa, espàrrecs de marge, cremós de coliflor, oli verd i xips de iuca **22,00€**

• • • C A R N S • • • • •

- ✂ Hamburguesa d'ànec Moulard, maionesa cítrica de soja i llima, poma caramel·litzada al calvados i tempura de ceba tendra **19,00€**
- ✂ Entrecot de vedella DO Galícia amb gratinat dauphinoise, pebrots de Padró i salsa chimichurri **22,50€**
- ✂ Filet de vedella DO Galícia, parmentier de parmesà, puré d'albergínia a la brasa, pebrot vermell escalivat en el seu suc i xips de patata ratte **26,00€**
- ✂ Lingot desossat de xai d'Àvila a baixa temperatura, polenta, cremós de carbassa, suc de carn i oli de menta **21,00€**
- ✂ Costelles de porc meloses amb sèsam, yakisoba i "papas arrugas" amb mojo picón **20,50€**