



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€**
- ✂ Croquetes de carn d'olla **2,10€ per unitat**
- ✂ 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 amb calamarsets a l'andalusa, crostons, ou dur i encenalls de pernil ibèric **15,00€**
- ✂ Burrata italiana amb guacamole, escarola friseé, olivada i oli d'herbes fresques aromàtiques **16,00€**
- ✂ Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat, mango, vinagreta oriental i torradetes **22,00€**
- ✂ 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 sípia, calamars a l'andalusa i all i oli de poma **20,00€**
- ✂ 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, fonoll, salsa d'anet i reducció de vinagre balsàmic **21,00€**
- ⌘ Tataki de tonyina vermella Bluefin amb tocs mediterranis **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 amb cous-cous negre, remolatxa, emulsió d'algues i salicòrnia **21,00€**
- ⌘ Corball amb cremós de céleri, tòfona d'estiu, espinacs i melmelada de llimona i farigola **22,50€**

• • • C A R N S • • • • •

- ⌘ Magret d'ànec amb peres, litxis, escalunyes i salsa cítrica especiada **20,00€**
- ⌘ Entrecot de vedella DO Galícia amb gratinat dauphinoise, pebrots de Padró i salsa chimichurri **22,50€**
- ⌘ Filet de vedella DO Galícia, parmentier de parmesà, pebrots del piquillo, patates confitades i mantega de mostassa d'herbes **26,00€**
- ⌘ Xai a baixa temperatura, carabassa rostida, formatge d'ovella, escalunyes glacejades i menta **22,00€**
- ⌘ Costelles de porc meloses amb sèsam, yakisoba i "papas arrugas" amb mojo picón **20,50€**