



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

## PER A PICAR I COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	<b>3,90</b>
Pernil ibèric de gla (mitja ració 40gr o ració 80gr)	<b>13,50/27</b>
Anxoves del Cantàbric Selecció Especial (6 filets) amb pa de coca i tomàquet	<b>17</b>
Croquetes de rostit i pernil ibèric	<b>2,90/ u.</b>
Calamars a la romana (mitja ració 80gr o ració 160gr)	<b>11/22</b>
Pop a la gallega (90 gr)	<b>18</b>
Gambes amb allada (amb o sense bitxo)	<b>16,50</b>
Bunyols de bacallà (6 unitats)	<b>14,50</b>
Escopinyes al vapor (300 gr)	<b>22</b>
Musclos de roca al vapor	<b>12</b>
Musclos de roca a la marinera	<b>14</b>
Les patates braves de "Casa Vilella" (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli)	<b>10</b>

## ENTRANTS FREDS

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba i olives Kalamata	<b>13,50</b>
Amanida de brots tendres amb maduixa, formatge parmesà i fruits secs	<b>13,50</b>
Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de festuc i tomàquets confitats	<b>15</b>
Esqueixada de bacallà	<b>16,50</b>
Gaspatxo de maduixes amb perles de mozzarella i crostons	<b>14,50</b>
Tàrtar de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa	<b>14,50</b>

*"Treballem amb pans ecològics de llarga fermentació amb massa mare de farina d'espelta acabada de moldre, procedents de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera)." Preu: 1'80€ p/p (Si us plau, avisi'ns si no el desitgen)*

## ENTRANTS CALENTS

Albergínia fumada i glacejada amb miso i mel de canya, tzatziki i papadum	<b>13</b>
Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco	<b>17</b>
Ous ferrats de corral amb patates i botifarró de Burgos	<b>13</b>
Canelons tradicionals	<b>15,50</b>

## ARROSSOS I FIDEUÀ

Arròs melós de muntanya amb costella de porc, bolets i botifarra negra (mín. 2 persones)	<b>25 /p.p.</b>
Arròs caldós mariner (mín. 2 persones)	<b>26 /p.p.</b>
Fideuà amb cloïsses i allioli (mín. 2 persones)	<b>22 /p.p.</b>
Paella a la marinera (mín. 2 persones)	<b>23,50 / p.p.</b>

## LA PESCA TRADICIONAL

Corball a la planxa amb verduretes de temporada	<b>23,50</b>
Corball a la donostiarra amb patates panadera i ceba	<b>23,50</b>
Bacallà a "la llauna" amb mongetes de Santa Pau	<b>25</b>
Tartar de tonyina vermella amb alvocat	<b>27</b>
Llobarro salvatge al forn amb patates panadera i ceba (opcional a la donostiarra)	<b>34</b>
Rap guisat en suquet amb cloïsses, patates i gamba vermella	<b>28</b>

## LES CARNS

Cua de bou al vi negre	<b>19</b>
Picantó rostit amb salsitxes	<b>19</b>
Xai melós a la catalana amb patates al romaní i pastanagues rostides	<b>26</b>
Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glacejades	<b>26</b>
Filet de vaca gallega (160gr), pebrots del piquillo confitats i gratén de patata	<b>33</b>
Entrecot de vaca gallega (280gr) amb gratén de patata i pebrots de Padró	<b>32</b>