



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

PER A PICAR I COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	3,90
Pernil ibèric de gla (mitja ració 40gr o ració 80gr)	12/24
Anxoves del Cantàbric Selecció Especial (6 filets) amb pa de coca i tomàquet	17
Croquetes de rostit i pernil ibèric	2,90/ u.
Calamars a la romana (mitja ració 80gr o ració 160gr)	10,5/21
Pop a la gallega (90 gr)	18
Gambes amb allada (amb o sense bitxo)	16,50
Bunyols de bacallà (6 unitats)	14,50
Escopinyes al vapor (300 gr)	21
Musclos de roca al vapor	12
Musclos de roca a la marinera	14
Les patates braves de "Casa Vilella" (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli)	9

ENTRANTS FREDS

Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba i olives Kalamata	13,50
Amanida de brots tendres amb maduixa, formatge parmesà i fruits secs	13,50
Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de festuc i tomàquets confitats	15
Esqueixada de bacallà	15,50
Tàrtar de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa	14,50

"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	13
Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco	17
Ous ferrats de corral amb patates i botifarró de Burgos	12,50
Canelons tradicionals	15
Sopa de peix	18

ARROSSOS I FIDEUÀ

Arròs melós de montanya amb costella de porc, bolets i botifarra negra (mín. 2 persones)	24 /p.p.
Arròs caldós mariner (mín. 2 persones)	25 /p.p.
Fideuà amb cloïsses i allioli (mín. 2 persones)	22 /p.p.
Paella a la marinera (mín. 2 persones)	23,50 / p.p.

LA PESCA TRADICIONAL

Corball a la planxa amb verduretes de temporada	23
Corball a la donostiarra amb patates panadera i ceba	23
Bacallà a "la llauna" amb mongetes de Santa Pau	25
Tataki de tonyina vermella amb "ajoblanco" i salsa "remoulade"	28
Llobarro salvatge al forn amb patates panadera i ceba (opcional a la donostiarra)	34
Rap guisat en suquet amb cloïses, patates i gamba vermella	28

LES CARNES

"Callos" tradicionals amb cap i pota	17
Cua de bou al vi negre	19
Picantó rostit amb salsitxes	19
Xai melós a la catalana amb patates al romaní i pastanagues rostides	26
Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glacejades	26
Filet de vaca gallega (160gr), pebrots del piquillo confitats i gratén de patata	32
Entrecot de vaca gallega (280gr) amb gratén de patata i pebrots de Padró	32

“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)