



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

... ENTRÉES

- ✂ *Pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge Arbequina **3,50€**
- ✂ Jambon ibérique AOP Guijuelo bellota (portion ou demi-portion) **20,00€ - 10,00€**
- ✂ Anchois du golfe de Gascogne, *pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive Arbequina vierge **16,80€**
- ✂ *Patatas bravas* Casa Vilella : pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées **8,50€**
- ✂ Croquettes de pot-au-feu **2,10€ par unité**
- ✂ Calamars frits à l'andalouse et mayonnaise au wasabi, citron vert et sésame **14,50€**
- ✂ Gambas sautées à l'ail, avec ou sans piment rouge **16,50€**
- ✂ Moules de roche du delta de l'Èbre à la vapeur de vin Txakoli et à l'huile aromatisée au gingembre, laurier, citronnelle et ciboulette **13,50€**
- ✂ Salade de tomates, salade frisée, ventrèche de thon, osmose d'oignon frais, olives de Kalamata, pain émietté frit et vinaigrette de yuzu **13,90€**
- ✂ *Salmorejo* (sorte de gaspacho) et petits calamars à l'andalouse, œuf dur et jambon ibérique **15,00€**
- ✂ Burrata italienne et guacamole, salade frisée, tapenade et huile aux herbes aromatiques fraîches **16,00€**
- ✂ Tartare de thon rouge, avocat, mangue, vinaigrette orientale et croûtons **22,00€**
- ✂ Carpaccio de *presa* de porc ibérique, copeaux de parmesan, pomme Granny Smith, huile à la truffe blanche et roquette sauvage **16,90€**
- ✂ Sauté de petits légumes de saison, gambas, noix de Saint Jacques fraîche teppanyaki et une pointe de *romesco* (sauce à base de fruits secs, poivron sec, tomate et ail) **16,00€**
- ✂ Tagliatelle fraîches à la carbonara de poireaux, jaune d'œuf truffé et copeaux de saumon fumé **15,90€**
- ✂ Tempura japonaise de légumes et crevettes à la sauce tentsuyu et au sésame noir **16,50€**

... NOS RIZ

- ✂ Risotto noir à la seiche, aux encornets à l'andalouse et à l'aïoli de pomme **20,00€**
- ✂ Riz au bouillon de crevette rouge et piment sec **21,00€**
- ✂ Paëlla aux fruits de mer et à la seiche (min. 2 personnes) **21,00€**
- ✂ *Fideuà* (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes) **20,50€**

... **POISSONS**

- ✂ Saumon frais à la vapeur, fenouil, sauce à l'aneth et réduction de vinaigre balsamique **21,00€**
- ✂ Tataki de thon rouge Bluefin, aux touches méditerranéennes **23,90€**
- ✂ Dos de cabillaud confit à la biscayenne, à la mousse de pomme de terre, oignon rouge caramélisé et hachis d'olives de Kalamata, pignons de pin et câpres **20,80€**
- ✂ Calamar de plage et son couscous noir, betterave, émulsion d'algues et salicorne **21,00€**
- ✂ Courbine au crémeux de céleri, truffe d'été, épinards et confiture citron thym **22,50€**

... **VIANDES**

- ✂ Magret de canard aux poires, litchis, échalotes et sauce d'agrumes épicée **20,00€**
- ✂ Entrecôte de veau de Galice AOP et son gratin dauphinois, poivrons de Padrón et sauce *chimichurri* (vinaigrette argentine) **22,50€**
- ✂ Faux-filet AOP Galice et son Parmentier de parmesan, poivrons *del piquillo*, pommes de terre confites et beurre de moutarde aux herbes **26,00€**
- ✂ Agneau cuit à base température, potiron grillé, fromage de brebis, échalotes glacées et menthe **22,00€**
- ✂ Côtelettes de porc moelleuses au sésame, yakisoba et *papas arrugás con mojo picón* (pommes de terre à la sauce piquante) **20,50€**