



CASA VILELLA  
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

## AMUSE-BOUCHE

Pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	<b>3,90</b>
Jambon ibérique (demi-portion 40gr ou portion 80gr)	<b>13,50 / 27</b>
Anchois du golfe de Gascogne "Sélection spéciale" (6 filets) avec pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	<b>17</b>
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	<b>2,90 / u</b>
Beignets de calamar à la romaine (demi-portion 80gr ou portion 160gr)	<b>11/22</b>
Poulpe à la galicienne (90 gr)	<b>18</b>
Crevettes sautées à l'ail (avec o sans piment rouge)	<b>16,50</b>
Beignets de morue (6 pièces)	<b>14,50</b>
Coques cuites à la vapeur (300 gr)	<b>22</b>
Moules de roche cuites à la vapeur	<b>12</b>
Moules de roche cuites à la marinère	<b>14</b>
Patatas bravas de "Casa Vilella" Pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées	<b>10</b>

## ENTRÉES À FROID

Salade de tomates ventrèche de thon, oignon et olives Kalamata	<b>13,50</b>
Salade de jeunes pousses avec fraises, parmesan et fruits secs	<b>13,50</b>
Burratina avec aubergines rôties, pesto de pistaches et tomates confites	<b>15</b>
Morue "esqueixada"	<b>16,50</b>
Gaspacho de fraises aux perles de mozzarella	<b>14,50</b>
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde	<b>14,50</b>

*\*Nous travaillons avec des pains bio de longue fermentation au levain et à la farine d'épeautre fraîchement moulue, provenant de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera). Prix: 1'80€ p/p. (si vous n'avez pas besoin de ce service, veuillez nous le faire savoir).*

## ENTRÉES À CHAUD

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki e papadum	<b>13</b>
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	<b>17</b>
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	<b>13</b>
Cannelloni traditionnels	<b>15,50</b>

## LES PLATS DE RIZ ET FIDEUÁ

Riz moelleux avec côtes de porc, champignons et saucisse "butifarra" (min. 2 personnes)	<b>25 /p.p</b>
Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes)	<b>26 /p.p</b>
Fideuá (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes)	<b>22 /p.p</b>
Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	<b>23,50 /p.p</b>

## LA PÊCHE TRADITIONNELLE

Maigre grillée avec légumes de saison	<b>23,50</b>
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	<b>23,50</b>
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	<b>25</b>
Tartare de thon rouge et avocat	<b>27</b>
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (Optionnel à la manière de Donostia)	<b>34</b>
Lotte cuite au suquet, avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	<b>28</b>

## LES VIANDES

Queue de boeuf au vin rouge	<b>19</b>
Coquelet rôti avec saucisses	<b>19</b>
Agneau doux à la catalane avec pommes de terre au romarin et carottes rôties	<b>26</b>
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et échalotes glacées	<b>26</b>
Filet de Boeuf galicien (160g), poivrons "piquillo" confits et gratin de pommes de terre	<b>33</b>
Entrecôte de Boeuf galicien (280g) avec gratin de pommes de terre et poivrons Padrón	<b>32</b>