



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE-SITGES

AMUSE-BOUCHE

Pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge	3,90
Jambon ibérique (demi-portion 40gr ou portion 80gr)	12/24
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	16,50
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	2,90 / u
Beignets de calamar à la romaine(demi-portion 80gr ou portion 160gr)	9/18
Poulpe à la galicienne (90 gr)	16,50
Crevettes sautées à l'ail (avec o sans piment rouge)	16,50
Beignets de morue (6 pièces)	14,50
Coques cuites à la vapeur (300 gr)	17,50
Moules de roche cuites à la vapeur	12
Moules de roche cuites à la marinère	14
Patatas bravas de "Casa Vilella" Pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées	9

ENTRÉES À FROID

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

ENTRÉES À CHAUD

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki e papadum	13
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	16
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	12,50
Cannelloni traditionnels	14,50

LES PLATS DE RIZ ET FIDEUÁ

Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	21,50 /p.p
Risotto aux fruits de mer (min. 2 personnes)	23 /p.p
Fideuá (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aioli (min. 2 personnes)	21,50 /p.p

LA PÊCHE TRADITIONNELLE

Maigre grillée avec légumes de saison	21,50
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	21,50
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	23,50
Morue avec "samfaina" (sorte de ratatouille)	23,50
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (optionnel à la manière de Donostia)	29,50
Lotte cuite au suquet, avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	28

LES VIANDES

Poussin rôties avec saucisses	17,50
Joue de veau en sauce au vin rouge	18
Agneau doux à la catalane avec pommes de terre au romarin et carottes rôties	24
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et échalotes glacées	24,50
Filet de Boeuf AO Galice (160g), poivrons " del piquillo" confits et moutarde d'herbes	28,50
Entrecôte de Boeuf Galice AOP (280g) et mille-feuille du pommes de terre croustillantes, poivrons de padrón et beurre Café de Paris	25,50