



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	17
Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique	2,90 /u
Beignets de calamar à la romaine (demi-portion 80gr ou portion 160gr)	9,5/19
Poulpe à la galicienne (90 gr)	18
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)	19
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

Salade de tomates ventrèche de thon, oignon et olives Kalamata	13,50
Salade de jeunes pousses avec grenade, fromage Feta et olives Kalamata	14
Burratina avec aubergines rôties, pesto de pistaches et tomates confites	15
Morue "esqueixada"	15,50
Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde	14,50

**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	13
Sauté de petits légumes Km0 de saison aux crevettes, avec une touche de sauce "romesco"	17
Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos	12,50
Cannelloni traditionnels	15
Soupe de poisson	18

LES PLATS DE RIZ ET FIDEUÁ

Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes)	22,50 /p.p
Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes)	24 /p.p
Fideuá (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aioli (min. 2 personnes)	22 /p.p
Riz moelleux avec côtes de porc, champignons et saucisse "butifarra" (min. 2 personnes)	24 /p.p

LA PÊCHE TRADITIONNELLE

Maigre grillée avec légumes de saison	22
Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon	22
Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau	25
Tataki de thon rouge avec « ajoblanco » et sauce remoulade	28
Loup au four avec des pommes de terre boulangères et de l'oignon (Optionnel à la manière de Donostia)	30
Lotte cuite au suquet, avec palourdes, pommes de terre et crevettes rouges	28

LES VIANDES

Tripes traditionnelles avec "cap i pota"	17
Queue de boeuf au vin rouge	19
Coquelet rôti avec saucisses	19
Agneau doux à la catalane avec pommes de terre au romarin et carottes rôties	26
Cochon de lait ibérique croustillant avec compote de pommes et échalotes glacées	26
Filet de Boeuf galicien (160g), poivrons "piquillo" confits et gratin de pommes de terre	31
Entrecôte de Boeuf galicien (280g) avec gratin de pommes de terre et poivrons Padrón	31