

RESTAURANT VIL·LA CASALS



TAPAS

PATATAS BRAVAS VIL·LA CASALS	6,50 €
BOQUERONES EN VINAGRE	6,30 €
ANCHOAS (6 filetes.)	9,50 €
GULAS AL AJILLO CON TOQUE DE CAYENA	11,00 €
GAMBAS LANGOSTINERA AL AJILLO	12,00 €
CAÑAILLAS DE MAR A LA " LLAUNA "	15,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PATATA AL CALIU	17,00 €
SEVILLANOS Y GAMBAS EN TEMPURA	13,50 €
BOQUERONES EN TEMPURA	9,80 €
BOQUERONES A LA ANDALUZA	9,80 €
CALAMAR A LA ROMANA	12,00 €
SEVILLANOS A LA ANDALUZA	12,00 €
PUNTILLITAS	9,50 €
CROQUETAS:	
foie (6 u.)	8,50 €
setas y boletus (6 u.)	6,90 €
rape y gambas (6 u.)	7,90 €
jamon ibérico (6 u.)	7,90 €
Pollo (6 u.)	6,30 €
Brandada de Bacalao (4 u.) grandes	6,90 €
Cocido (4 u.) grandes	6,90 €
BUÑUELOS DE BACALAO DEL CHEF	9,50 €
TEMPURA DE ORTIGAS DE MAR	11,00 €
TORTILLITAS DE CAMARÓN CRUJIENTES	6,90 €
COQUINAS A LA PLANCHA	22,00 €
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	15,00 €
TAPA DE ALCACHOFA FRITA	8,00 €
CROQUETAS DE POLLO - APTO CELÍACOS	9,50 €
Supl. Jardín 1,50 €	

ENSALADAS Y CARPACCIOS

GAZPACHO CON PICADITA DE VERDURAS Y J.IBÉRICO	9,50 €
XATÓ DEL VENDRELL	
<i>Escarola macedada, bacalao, atun, anchoas arbecuinas y salsa xatô</i>	12,00 €
TIMBAL DE 'ESCALIVADA' CON ANCHOAS O RULO DE CABRA	12,00 €
<i>Pimiento rojo, verde y berenjena asados con anchoas o cabra a la plancha</i>	
ENSALADA DE LOMITOS DE ATÚN	10,50 €
<i>Mezclum, tomate, cebolla tierna, lomititos de atún con aceite de cebollino y praliné</i>	
ENSALADA MEDITERRÁNEA CON TOQUE DE ROMESCO	10,50 €
<i>Mezclum, tomate, anchoas, salmón y bacalao ahumados con base de salsa romesco</i>	
ENSALADA DE POLLO CON VINAGRETA A LA MIEL	10,50 €
<i>Pollo asado, mezclum, cebolla, tomate, zanahoria y almendra laminada tostada con miel</i>	
ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA (RULO)	10,50 €
<i>Mezclum, tomate, canónigos, queso de cabra gratinado, con sésamo, pipas de girasol y calabaza y picatostes.</i>	
CARPACCIO DE BUEY	14,00 €
<i>Con virutas de parmesano y rúcula</i>	
CARPACCIO DE BACALAO	14,00 €
<i>Sobre una base de tomate y tostaditas</i>	
CARPACCIO DE SALMÓN	14,00 €
<i>Con picadillo de pimiento verde, pimiento rojo y cebolla y tostaditas</i>	
DUO DE CARPACCIOS DE MAR CON BOUQUET DE ENSALADA	14,00 €

PAELLAS Y ARROCES

PAELLA MARINERA

(con gambas, cigalas, calamar de playa, sepia y almejas)

PAELLA CON BOGAVANTE

(meloso arroz con bogavante fresco)

PAELLA DE ALCACHOFAS, SEPIA Y CALAMAR

ARROZ DE MANITAS DE CERDO Y VERDURAS

ARROZ NEGRO

(con sepia, calamarcitos y gamba pelada langostinera)

FIDEUÀ DE MARISCO

(con sepia, calamar, gamba roja i suave alioli)

PAELLA DE VERDURAS (APTA VEGANOS)

(judias ganxet,tirabeques,p.rojo,p.verde y broquil)

(mínimo 2 comensales)

BRASAS

SOLOMILLO DE TERNERA
ENTRECOT DE TERNERA
CRUJIENTE DE MANITAS DE CERDO
BUTIFARRA DE PAYÉS
BUTIFARRA CON BRIE
CARNE DE CORDERO ecológico

CARNE IBÉRICA BELLOTA

SECRETO
ABANICO
TAGLIATA DE SOLOMILLO DE CERDO
GRAN HAMBURGUESA IBÉRICA CON BRIE

PATA DE PULPO GOURMET SOBRE CAMA DE PATATA
PESCADO DE LONJA DEL DIA
SEPIA
BOGAVANTE
ATÚN ROJO
LENGUADO

GUARNICIONES a escoger

ENSALADA, ESCALIVADA, SETAS, POCHAS,
PATATAS FRITAS O PAN DE CRISTAL CON TOMATE

las carnes a la brasa se pueden servir con salsa:

alioli

romesco

PAN DE CRISTAL

JAMÓN DE BELLOTA
LOMO EMBUCHADO DE BELLOTA
JAMÓN Y LOMO DE BELLOTA
FOIE CON JAMÓN BELLOTA
FOIE Y BUTIFARRA BLANCA
'ESCALIVADA' (con anchoas y atún)
ATÚN Y OLIVAS KALAMATA
SARDINA AHUMADA CON TOMATE CONFITADO
ANCHOAS Y MANCHEGO
SOBRASADA (con brie fundido i miel)
BUTIFARRA NEGRA (con brie fundido)
BRIE FUNDIDO CON JAMÓN BELLOTA
BRIE CON BACON (gratinado)
BUTIFARRA DE PAYES CON BRIE
SALCHICHA (a la brasa)
SECRETO IBÉRICO (a la brasa)
SERRANITO (solomillo de cerdo IB. y jamón de bellota)

INFANTIL

MACARRONES A LA BOLOÑESA
2º a escoger:
CREPE DE JAMÓN YORK Y QUESO
PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE
CROQUETAS DE COCIDO O POLLO
PESCADO DEL DIA A LA BRASA
SALCHICHA DEL PAÍS A LA BRASA

Todo acompañado de PATATAS FRITAS
POSTRE Y AGUA O REFRESCO

DEL MAR

VAPORADA DE MEJILLONES AL CAVA
MEJILLONES LA BRASA
MEJILLONES A LA MARINERA
SINFONÍA DE CANELONES DE MAR GRATINADOS
(merluza, bogavante y marisco)
GAMBA ROJA DE PLAYA (5 und.)
CALAMARCITOS A LA PLANCHA
(con aceite de ajo y perejil)
CIGALAS XXL A LA PLANCHA
PULPITOS VIL.LA CASALS gratinados con alioli

LA TIERRA

TEMPURA DE CALÇOTS con romesco
RISSOTO DE "CEPS" CON PARMESANO
CANELONES DE CARNE Y BOLETUS
(con semi-bechamel trufada)
CRÊPES DE SETAS con salsa de foie
CALLOS CON "CAP I POTA " DE TERNERA
COSTILLITAS DE CABRITO REBOZADAS

TARTAS

MALA MALITIS (SIN LACTOSA)
CHEESECAKE (Pastel de queso)
TATIN (Pastel de manzana)
BROWNIES
SACHER
GOLD (Chocolate blanco, vainilla, caramelo y avellana)
2 TEXTURAS DE CHOCOLATE
CAMP DE TARRAGONA
TARTELETA DE LIMÓN
TIRAMISÚ
FONDANT DE ROCHER (SIN GLUTEN)
XOCO XTREM (SIN GLUTEN)
PASTEL DEL DIA

HELADOS

VAINILLA
CHOCOLATE
FRESA
NATA
AVELLANA
COCO
TIRAMISÚ
MASCARPONE
PARMESANO
CAFÉ
ALMENDRA TOSTADA
BAILEYS

HELADO SORBETE

TÉ VERDE
GROSELLA NEGRA
MANZANA VERDE
MANDARINA
LIMÓN

HELADO SIN GLUTEN

CHOCOLATE
VAINILLA
STRACCIATELLA
CITRICOS

HELADO VEGANOS

LIMÓN Y ALBAHACA
AOVE FRAMBUESA Y OREGANO

17,50 €

28,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

25,00 €
22,00 €
12,00 €
9,50 €
11,50 €
15,50 €

16,00 €
14,00 €
16,00 €
11,50 €

24,00 €
13,50 €
14,00 €
25,00 €
26,00 €
26,00 €

supl. 1 €

supl. 1 €

14,50 €
14,50 €
14,50 €
14,50 €
13,00 €
14,50 €
13,50 €
13,50 €
14,50 €
13,50 €
11,30 €
15,00 €
13,50 €
13,50 €
10,00 €
14,50 €
14,50 €

13,80 €

10,50 €
10,50 €
10,50 €
15,00 €

22,00 €
14,50 €

24,00 €
15,00 €

10,00 €
12,00 €
13,50 €

15,00 €
11,00 €
15,00 €

6,80 €

6,20 €

6,20 €

6,20 €

6,20 €

6,80 €

6,80 €

6,80 €

6,80 €

6,20 €

6,20 €

6,80 €

5,20 €

4,50 €
4,50 €
4,50 €
4,50 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,60 €
5,40 €

5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €

5,40 €
5,40 €
5,40 €
5,40 €

5,50 €
5,50 €