

· Paella or/ou Fideuà menu ·

43€/person (minimum 2 people) – *Drinks not included*
43€/ personne (minimum 2 personnes) – *Boissons non comprises*

STARTER TO CHOOSE / ENTRÉE POUR CHOISIR

Tomato, tuna belly, onion and Kalamata olives salad

Salade de tomates, poitrine de thon, oignons et olives Kalamata

Marinara-style or steamed mussels

Moules de roche cuites à la vapeur ou la marinère

“Casa Vilella patatas bravas” (almonds, bacon, brava sauce, chive, “alioli”)

Patatas bravas Casa Vilella: à l’ailoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées

Cod fritters

Beignets de moure

Cod “esqueixada” (typical Catalan cod salad)

Moure “esqueixada”

Cantabrian anchovies fillets Special Selection, pan de coca (flat bread), with spread tomato

Anchois du golfe de Gascogne Sélection Spéciale, “pan de coca” à la tomate et à l’huile d’olive vierge

MAIN COURSE TO CHOOSE / PLAT PRINCIPAL POUR CHOISIR

Seafood Paella

Paella aux fruits de mer et seiche

Seafood soupy rice

Riz au bouillon de fruits de mer

Cuttlefish and squid black rice with monkfish and prawns

Seiches et calamars riz noir à la lotte et crevettes

Fideuà (noodles) with clams and “alioli”

Fideuà (paella de vermicelles) aux palourdes et à l’ailoli

DESSERT TO CHOOSE / DESSERT POUR CHOISIR

Apple Tatin with vanilla ice cream

Tatin aux pommes avec glace à la vanille

Gluten free Cheesecake with red fruits compote

Gâteau au fromage sans gluten avec compote de fruits rouges

“Crema catalana” foam with mandarin sorbet

Crème mousseline catalane et sorbet à la mandarien

Chocolate truffles with cream

Truffes au chocolat avec crème

Ice cream

Crème glacée

Only lunch –From Tuesday to Sunday – VAT included
Déjeuner seulement –du mardi au dimanche– TVA incluse