

## • Paella or/ou Fideuà menu •

---

38,50€/person (minimum 2 people) – *Drinks not included*  
38,50€/ 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

**Cheesecake with red fruits compote**

Gâteau au fromage avec compote de fruits rouges

**“Crema catalana” foam with mandarin sorbet**

Crème mousseline catalane et sorbet à la mandarine

**Chocolate truffles with cream**

Truffes au chocolat avec crème

**Ice cream**

Crème glacée

Only lunch –From 26<sup>th</sup> of June to 15<sup>th</sup> September – VAT included  
Déjeuner seulement –Du 26 juin au 15 septembre – TVA incluse