



VILANOVA

CASA DE MENJARS

· Cuiners des de 1989 ·

Aperitius

Croqueta de pollastre rostit (un)	2,5
Croqueta de gamba vermella amb vel de cansalada (un)	3,5
Seitons marinats amb oli d'oliva i cítrics (5 un)	5,5
Anxoves del Cantàbric "00" (4 un)	8
Ostra Guillerdeau nº3 al natural	4,5
Ostra Guillerdeau a la japonesa (un)	6
Ostra Guillerdeau a la brasa amb cansalada i tòfona (un)	6
Secallona de Vilanova	4
Plat de pernil ibèric Dehesa al tall amb pa amb tomàquet	19

Principals

Garrinet cruixent amb parmentier i <i>demi-glace</i>	20
Magret d'ànec amb salsa agredolça	18
Canelons tradicionals gratinats de cua de bou	16
All i pebre d'anguila	16
Llenguado <i>à la meunière</i>	24
Txuleton vaca rubia Gallega amb les seves guarnicions	45 /1kg
Arròs de gamba vermella (min 2 persones / preu per persona)	18

Platets

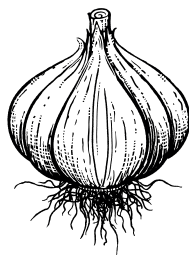
Carxofa del Prat a la brasa amb cansalada i rovell d'ou curada	12
<i>Ceviche</i> de vieira i rocoto	11
Porros confitats amb maionesa de tòfona i pernil ibèric	10
Vieira a la parmesana	7
Calamar i foie, ambdós a la brasa amb romaní	11
<i>Causa limeña</i> - Llagostins amb crema de patata i <i>ají amarillo</i>	9
Pop glassejat a la Cantonesa i albergínia	16
<i>Tiradito</i> de llobarro - Llobarro curat amb miso i remolatxa	16
Carpaccio de <i>Txuleton</i> de vaca rubia Gallega amb picada d'ametlla	12

Postres

Escuma de crema catalana amb fruits vermells	8
Pinya colada 2.0.	8
Avellana, xocolata i caramel	9
El nostre pastís de formatge	7
Selecció de gelats Delacrem - varietats del dia	6
Formatge de la setmana amb confitura	4,5

* Pa de coca amb tomàquet 2,5

**Pregunteu pels plats del dia



VILANOVA

CASA DE MENJARS

· Cuiners des de 1989 ·

Aperitivos

Croqueta de pollo asado (un)	2,5
Croqueta de gamba roja con velo de panceta (un)	3,5
Boquerones marinados con aceite de oliva y cítricos (5 un)	5,5
Anchoas del Cantábrico “00” (4 un)	8
Ostra Guillerdeau nº3 al natural	4,5
Ostra Guillerdeau a la japonesa (un)	6
Ostra Guillerdeau a la brasa con panceta y trufa (un)	6
Secallona de Vilanova	4
Plato de jamón ibérico Dehesa al corte amb pan con tomate	19

Principales

Cochinillo crujiente con parmentier y <i>demi-glace</i>	20
Magret de pato con salsa agridulce	18
Canelones tradicionales gratinados de rabo de toro	16
<i>All i pebre</i> de anguila	16
Lenguado <i>à la meunière</i>	24
Txuleton de vaca rubia Gallega con sus guarniciones	45 /1kg
Arroz de gamba roja (min 2 personas / precio por persona)	18

Platillos

Alcachofa del Prat a la brasa con panceta y yema de huevo curada	12
Ceviche de vieira y rocoto	11
Puerros confitados con mayonesa de trufa y jamón ibérico	10
Vieira a la parmesana	7
Calamar y foie, ambos a la brasa con romero	11
<i>Causa limeña</i> - Langostinos con crema de patata y <i>ají amarillo</i>	9
Pulpo glaseado a la Cantonesa y berenjena	16
<i>Tiradito</i> de lubina - Lubina curada con miso y remolacha	16
Carpaccio de Txuleton de vaca rubia Gallega con picada de almendra	12

Postres

Espuma de crema catalana con frutos rojos	8
Piña colada 2.0	8
Avellana, chocolate y caramelo	9
Nuestro pastel de queso	7
Selección de helados Delacrem - variedades del día	6
Queso de la semana con confitura	4,5

* Pan de coca con tomate 2,5

**Preguntad por los platos del día