

La Villa..!

Cadaqués

872 228 000

Solitari,3

Cadaqués

 restaurantlavilla.cadaques

PER PICAR/ PARA PICAR/À GRIGNOTER/SNACKS

- PERNIL IBÈRIC D.O Extremadura i pa de vidre amb tomàquet 25€
JAMÓN IBÉRICO D.O Extremadura y pan de cristal con tomate
JAMBON IBÉRIQUE D.O Extremadura et pain cristal à la tomate
IBERIAN HAM D.O Extremadura and cristal bread with tomato
- ANXOVES DE ROSES i pa de vidre amb tomàquet 14€
ANCHOAS DE ROSES y pan de cristal con tomate
ANCHOIS DE ROSES et pain cristal à la tomate
ANCHOVIES FROM ROSES and cristal bread with tomato
- ASSORTIMENT DE CROQUETES artesanes de pastanaga, formatge Idiazabal, rostit i sèpia 10€
SURTIDO DE CROQUETAS artesanas de zanahoria, queso Idiazabal, cocido y sepia
ASSORTIMENT DE CROQUETTES artisanales de carotte, fromage Idiazabal, rôti et seiche
ASSORTMENT OF artisan CROQUETTES of carrot, Idiazabal cheese, roast meat and cuttlefish
- BUNYOLS de bacallà casolans amb salsa romesco 11€
BUÑUELOS de bacalao caseros con salsa romesco
BEIGNETS de morue fait maison et sauce romesco
COD FRITTERS homemade with romesco sauce
- SELECCIÓ DE FORMATGES ovella trufat, de cabra, blau Danès i brie 18€
SELECCIÓN DE QUESOS oveja trufado, de cabra, azul Danes y brie
SÉLECTION DE FROMAGES brebis truffé, chèvre, bleu Danois et brie
CHEESE SELECTION sheep cheese, goat cheese, Danish blue and brie

ENTRANTS/ ENTRANTES/ ENTRÉES/ STARTERS

- VICHYSOISE amb ou poché, cruixent de pernil ibèric i crostons 12€
VICHYSOISE con huevo poché, crujiente de jamón ibérico y crostones
VICHYSOISE avec oeuf poché, jambon ibérique croustillant et croûtons
VICHYSOISE with poached egg, crispy iberian ham and croutons
- AMANIDA LA VILLA amb salmó i aguacate 14€
ENSALADA LA VILLA con salmón y aguacate
SALADE LA VILLA avec saumon et avocat
LA VILLA SALAD with salmon and avocado
- BURRATINA amb un sortit de tomàquets i pesto 15€
BURRATINA con un surtido de tomates y pesto
BURRATINA avec des tomates et pesto
BURRATINA with differents tomatoes and pesto
- AMANIDA CAPRESE amb tomàquet, mozzarella i alfàbrega 14€
ENSALADA CAPRESE con tomate, mozzarella y albahaca
SALADE CAPRESE avec tomate, mozzarella et basilic
CAPRESE SALAD with tomato, mozzarella and basil
- CARPACCIO DE GAMBA de Roses amb oli d'oliva Mas Lazuli i pinyons 20€
CARPACCIO DE GAMBA de Roses con aceite de oliva Mas Lazuli y piñones
CARPACCIO DE GAMBAS avec huile d'olive Mas Lazuli et pignons de pin
SHRIMP CARPACCIO with Mas Lazuli olive oil and pine nuts



La Villa..!

Cadaqués

872 228 000

Solitari,3

Cadaqués

 restaurantlavilla.cadaques

SARDINES marinades amb puré de cigrons i pipes de carbassa 12€
SARDINAS marinadas con puré de garbanzos y pipas de calabaza
SARDINES marinées, purée de pois chiches et graines de courge
Marinated SARDINES, chickpea puree and pumpkin seeds

ALBERGÍNIA A LA PARMIGIANA 15€
mozzarella, parmesà, salsa de tomàquet i alfàbrega
BERENJENA A LA PARMIGIANA
mozzarella, parmesano, salsa de tomate y albahaca
AUBERGINE AU PARMIGIANA
mozzarella, parmesan, sauce tomate et basilic
PARMIGIANA AUBERGINE
with mozzarella, parmesan, tomato sauce and basil

LASANYA BOLONYESA "Recepta de l'Àvia" 13€
LASAÑA BOLOÑESA "Receta de la Abuela"
LASAGNE BOLOGNAISE "Recette de la Grand-Mère"
BOLOGNESE LASAGNA "Grandmother's Recipe"

PEIX I CARN/ PESCADO Y CARNE/ POISSON ET VIANDE/ FISH AND MEAT

POP de Cap de Creus a la gallega amb cremós de patata 18€
PULPO de Cap de Creus a la gallega con cremoso de patata
POULPE du Cap de Creus au style galicien avec cremeux de pomme de terre
OCTOPUS from Cap de Creus, galician style with creamy potato

BACALLÀ amb mussolina d'all i mel, sobre un llit de samfaina 25€
BACALAO con muselina de ajo y miel, sobre una cama de pisto
MORUE à la mousseline ail et miel, sur lit de ratatouille
COD with garlic and honey mousseline, on a bed of ratatouille

GALTA DE VEDELLA rostida amb vi Mas lazuli amb patata 15€
CARRILLERA DE TERNERA asada con vino Mas Lazuli y patata
JOUÉ DE VEAU rôtie au vin Mas Lazuli et pomme de terre
Roast VEAL CHEEK with Mas Lazuli wine and potato

ENTRECOT DE VEDELLA amb verdures de temporada 18€
ENTRECOT DE TERNERA con verduras de temporada
ENTRECÔTE DE VEAU aux légumes de saison
VEAL ENTRECOTE with seasonal vegetables



La Villa..!

Cadaqués

872 228 000

Solitari,3

Cadaqués

 restaurantlavilla.cadaques

POSTRES / DESSERTS / SWEETS

BROWNIE de xocolata i festuc 9€

BROWNIE de chocolate y pistacho

BROWNIE au chocolat et pistache

chocolate and pistachio BROWNIE

DAUS DE PINYA saltejats al ron añejo, crumble i gelat de coco 8€

DADOS DE PIÑA salteados al ron añejo, crumble y helado de coco

DÉS D'ANANAS SAUTÉS au vieux rhum, crumble et glace noix de coco

SAUTEED PINEAPPLE DICE with aged rum, crumble and coconut ice cream

TRILOGIA de gelats artesans 9€

TRIOLOGÍA de helados artesanos

TRILOGIE de glaces artisanales

Handmade ice cream TRILOGY

TIRAMISU crema de mascarpone, melindros, cafè, 8€

cacao Valrhona i un toc de marsala

TIRAMISU crema de mascarpone, bizcocho, cafè,

cacao Valrhona y un toque de marsala

TIRAMISU crème mascarpone, génoise brune, café,

cacao Valrhona et un touche de marsala

TIRAMISU mascarpone cream, brown genoise, coffe,

Valrhona cocoa and a touch of marsala

*La ració de pa amb tomàquet te un suplement de 5€.

Els horaris de restaurant són de 12.30h a 15.30h i de 19:30h a 22:30h.

Intoleràncies i al·lèrgies disponibles sota demanda.

*La ración de pan con tomate tiene un suplemento de 5€.

Los horarios del restaurante son de 12.30h a 15.30h i de 19:30h a 22:30h.

Intolerancias y alergias disponibles bajo demanda.

*La ration de pain à la tomate a un supplément de 5€.

Le Restaurant est ouvert de 12.30h à 15.30h et de 19 :30 h à 22 :30h.

Intolérances et allergies disponibles sur demande.

*The ration of bread with tomato has a supplement of 5€.

Restaurant hours are from 12.30h to 15.30h and from 19:30h to 22:30h.

Intolerances and allergies available on demand.

