

1918

CUINA DE MAR

PASSEIG
MARÍTIM·56

VILANOVA
I LA GELTRÚ

T. 93·853·23·55
INFO@RESTAURANT1918.CAT



RESTAURANT1918.CAT

Per començar

LA SOPA BULLABESA DEL 191815€
LA SOPA BULLABESA DEL 1918
FISH SOUP 1918 / LA SOUPE BOUILLABAISSE DU 1918

EL TÀRTAR DE BACALLÀ16€
EL TARTAR DE BACALAO
COD TARTAR / LE TARTARE DE MORUE

EL XATÓ DE VILANOVA14€
EL "XATÓ" DE VILANOVA
XATÓ (VILANOVA TYPICAL SALAD) / LE "XATÓ" DE VILANOVA

L'AMANIDA DE FILS DE SÍPIA
I PEBROTS DEL PIQUILLO12€
LA ENSALADA DE HILOS DE SEPIA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO
CUTTLEFISH WITH RED PEPPERS SALAD / LA SALADE D'ÉMINCÉS
DE SÈCHE ET POIVRONS "DEL PIQUILLO

ESMARRIS DE SEITONS12€
"ESMARRIS" DE BOQUERONES
WHITEBAITS IN FISHER'S SAUCE / "ESMARRIS" D'ANCHOIS

LES CROQUETES DE PEIX, DE POP,
LLAMÀNTOL, DE BACALLÀ I DE MARISC.....12€
LAS CROQUETAS DE PESCADO, DE PULPO, DE BOGAVANTE,
DE BACALAO Y DE MARISCO
CROQUETTES / LES CROQUETTES

EL PA AMB TOMÀQUET I ANXOVES16€
EL PAN CON TOMATE Y ANCHOAS
BREAD WITH TOMATO AND ANCHOVIES / LE PAIN À LA TOMATE
ET ANCHOIS

EL PA AMB TOMÀQUET I PERNIL IBÈRIC.....18€
EL PAN CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
BREAD WITH TOMATO AND CURED IBERIAN HAM / LE PAIN À LA
TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE

EL PEIXET FREGIT14€
EL PESCADITO FRITO
FRIED SILVERFISH / LA FRITURE DE POISSON

LA GAMBETA FREGIDA15€
LA GAMBITA FRITA
FRIED SHRIMPS / LES PETITES GAMBAS FRITES

EL POP AMB ALL I OLI NEGAT16€
EL PULPO CON "ALLIOLI" CORTADO
OCTOPUS WITH ALLIOLI SAUCE / LE POULPE ET "ALLIOLI NEGAT

ELS CALAMARS ARREBOSSATS16€
LOS CALAMARES REBOZADOS
BATTERED SQUIDS / BEIGNETS DE CALAMARSQ

ELS CALAMARÇONS18€
LOS CHIPIRONES
SMALL SQUIDS / LES PETITS CALAMARS

Les cassoletes de closca

ELS MUSCLOS10€
LOS MEJILLONES
MUSSELS / LES MOULES

LES TELLERINES14€
LAS COQUINAS
SEA SHELLS / LES TELLINES (PETITS COQUILLAGES PLATS

LES NAVALLES14€
LAS NAVAJAS
RAZOR CLAMS / LES COUTEAUX

EL CARGOL DE PUNXA15€
EL CARACOL DE MAR
SEASHELLS-WINKLES / ESCARGOTS DE MER

LES ESCOPINYES15€
LOS BERBERECHOS
COCKLES / LES COQUES

LES CLOÏSSES19€
LES ALMEJAS
CLAMS / LES PALOURDES

Els arrossos

EL CLÀSSIC18€
EL CLÁSICO
CLASSICAL PAELLA / LE CLASSIQUE

EL NEGRE17€
EL NEGRO
BLACK RICE (WITH SQUID'S INK) / LE NOIR

EL ROSSEJAT15€
EL "ROSSEJAT" DE ARROZ
FRIED RICE WITH FISH FLAVOUR / "EL ROSSEJAT"

ELS FIDEUS ROSSEJATS15€
LA FIDEUÀ
NOODLES " ROSSEJATS" (WITH FISH FLAVOUR) / VERMICELLES

EL "PISTONAT DEL SÈBIU"15€
EL "PISTONAT DEL SÈBIU"
SPECIAL PASTA WITH FISH FLAVOUR / PETITES PÂTES

Les calderetes amb arròs

DE LLAMÀNTOL DEL MEDITERRANI32€
DE BOGAVANTE DEL MEDITERRÀNEO
MEDITERRANEAN LOBSTER / DE HOMARD DE MÉDITERRANÉE

DE GAMBA DE VILANOVA28€
DE GAMBA DE VILANOVA
VILANOVA PRAWN / DE GAMBAS DE VILANOVA

D'ESCAMARLÀ DE VILANOVA26€
DE CIGALA DE VILANOVA
VILANOVA CRAYFISH / DE LANGOUSTINES DE VILANOVA

PA DEL JORDI MORERA 2'5€

**Persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies,
consulteu al nostre personal.
Gràcies!*

Els suquets

L'ALL CREMAT DEL 191824€
EL "ALL CREMAT" DEL 1918
TRADITIONAL VILANOVA FISH DISH WITH POTATOES / RAGOÛT
DE POISSONS ET CRUSTACÉS

LA SÍPIA A LA BRUTA20€
LA SEPIA "A LA BRUTA"
TRADITIONAL VILANOVA CUTTLEFISH / RAGOÛT DE SÈCHE

El peix i marisc al gust

LA GAMBA DE VILANOVA30€
LA GAMBA DE VILANOVA
PRAWN FROM VILANOVA / LES GAMBAS DE VILANOVA

L'ESCAMARLÀ AL ROM CREMAT26€
LA CIGALA AL ROM "CREMAT"
CRAYFISH "AL ROM CREMAT" / LES LANGOUSTINES FLAMBÉS
AU RHUM

EL LLAMÀNTOL A L'ALLET30€
EL BOGAVANTE AL AJILLO
LOBSTER IN GARLIC SAUCE / LE HOMARD À L'AIL

LA SÍPIA18€
LA SEPIA
CUTTLEFISH / LA SÈCHE

EL CALAMAR19€
EL CALAMAR
SQUID / LES CALAMARS

EL RAP24€
EL RAPE
MONKFISH / LA LOTE

EL LLUÇ18€
LA MERLUZA
HAKE / LE COLIN

LA TONYINA22€
EL ATÚN
TUNA / LE TON

EL LLENGUADO25€
EL LENGUADO
SOLE / LA SOLE

Pels Menuts

ELS TASTETS DE PEIXET ARREBOSSAT14€
LOS BOCADITOS DE PESCADITO REBOZADO
BATTERED SILVERFISH / ASSORTIMENT DE FRITURE DE POISSONS

LES MINI HAMBURGUESES14€
LAS MINI-HAMBURGUESAS
MINI HAMBURGUERS / LES MINI HAMBURGERS

Les carns

EL FILET DE VEDELLA CATALANA
A L'OPORTO24€
EL FILETE DE TERNERA CATALANA AL OPORTO
CATALAN VEAL FILLET IN OPORTO SAUCE / FILET DE BOEUF CATA-
LAN AU PORTO

L'ENTRECOT DE VEDELLA CATALANA19€
EL ENTRECOT DE TERNERA CATALANA
CATALAN VEAL ENTRECÔTE / L'ENTRECÔTE DE BOEUF CATALAN
AVEC FRITES

EL CONFIT D'ÀNEC DE L'EMPORDÀ18€
EL CONFIT DE PATO DEL EMPORDÀ
DUCK MEAT / LE CONFIT DE CANARD DE L'EMPORDÀ

EL SECRET DE PORC IBÈRIC
AMB SALSA DE TARONJA I MEL17€
EL SECRETO IBÉRICO CON SALSA DE NARANJA Y MIEL
PORK MEAT WITH ORANGE AND HONIG SAUCE / PORC IBÉRIQUE
SAUCE À L'ORANGE ET MIEL

Les Postres

LES POSTRES DEL DIA6€
LOS POSTRES DEL DÍA
DAILY SPECIAL / LES DESSERTS DU JOUR

EL BATUT DE FRUITA NATURAL6€
EL BATIDO DE FRUTA NATURAL
FRUIT MILKSHAKE / SMOOTHIE DE FRUITS NATURELS

ELS GELATS CLÀSSICS6€
LOS HELADOS CLÁSICOS
SELECTION OF ICE-CREAMS / LES GLACES CLASSIQUES

EL GELAT DE VINAGRE PAULA COLL 7'5€
EL HELADO DE VINAGRE PAULA COLL
PAULA COLL VINEGAR ICE-CREAM / LA GLACE AU VINAIGRE PAULA COLL

EL PA TORRAT AMB OLI I SAL I GELAT
DE XOCOLATA NEGRA7€
LA TOSTADA CON ACEITE Y SAL Y HELADO DE CHOCOLATE NEGRO
TOASTED BREAD WITH OIL, SALT AND BLACK CHOCOLATE ICE-CREAM /
LE PAIN GRILLÉ AVEC HUILE, SEL ET GLACE AU CHOCOLAT NOIR

LA MARQUESA DEL 1918 7'5€
LA MARQUESA DEL 1918
LEMON, ICE-CREAM, VODKA AND CREAM) / LA MARQUISE DU 1918

LA CREP SUZETTE FLAMEJADA
AMB GRAND MARNIER7€
LA CREP SUZETTE FLAMBEADA CON GRAND MARNIER
SUZETTE CRÊPE FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER / LA CRÊPE
SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER

Suggeriments del dia