

vilacuisines.com
RESTAURANTS PUERTO POLLENÇA



SNACK



Todos nuestros productos están elaborados con productos de la más alta calidad. No obstante no podemos asegurar un entorno completamente libre de alérgenos. Si tienes algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero.

All our dishes are made with the highest quality products. However, we cannot ensure a completely allergen-free environment. If you have any special allergies or intolerances please advice your waiter.

Alle unsere Gerichte wurden mit hochwertigsten Produkten zubereitet. Trotzdem können wir kein vollständig allergenfreies Umfeld garantieren. Sollten Sie aufgrund von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten besondere Anforderungen haben, fragen Sie bitte den Kellner um Rat.

CASA VILA
.....
-Di mare-
Genuine Italian Cuisine & Pizzeria

TAPAS PARA COMPARTIR

TAPAS TO SHARE TAPAS ZM TEILEN

GAMBAS · PRAWNS · GARNELEN | 14.5

al ajillo flambeadas al jerez.
al ajillo flambeed in sherry.
 an Knoblauchsoße und mit Sherry flambiert.

CALAMAR · CALAMARI TINTENFISCHRINGE | 14

a la romana made in Casa Vila.
deep fried squid rings.
 paniert, made in Casa Vila.

MEJILLONES · MUSSELS · MIESMUSCHELN | 14

a la marinera.
marinera style.
 nach Seemannsart.

TORTILLA · OMELETTE · TORTILLA | 11

al gusto con bruschetta napolitana y brotes verdes.
to taste served with a napolitana bruschetta and young salad leaves.
 nach Geschmack mit neapolitanischer Bruschetta und grünem Blattsalat.

PESCADO A LA PLANCHA | P.S.M. GRILLED FRESH FISH OF THE DAY GEBRATENER FISCH



ENSALADAS SALADES

SALADS SALATE

MEDITERRANEA | 12.5

atún, mezclum, tomate, olivas verdes, huevo duro y pepino con vinagretta del chef.
tuna, mixed lettuce leaves, green olives, boiled egg and cucumber in a chef vinaigrette.
 Thunfisch, Mesclun-Salat, Tomate, grüne Oliven, gekochtes Ei und Salatgurken mit Vinaigrette des Chefkochs.

TOSCANA | 13

bacon italiano, huevo poche, aguacate, mezclum, maíz y tomate con vinagreta de balsamico y mostaza.
italian bacon, poached egg, avocado, mixed salad leaves, sweetcorn and tomato with a balsamic vinegar and mustard vinaigrette.
italienischer Speck, pochiertes Ei, Avocado, Mesclun-Salat, Mais und Tomate mit Balsamico-Senf-Vinaigrette.

CARPACCIO SALMÓN · SALMON CARPACCIO · LACHSCARPACCIO | 13.5

marinado napolitano con pesto puttanesca, mayonesa ahumada, eneldo, rúcula y rabanito fresco.
naples style salmon carpaccio with a puttanesca pesto, smoked mayonnaise, dill, fresh rocket and radish.
 neapolitanisch mariniert mit Pesto alla puttanesca, geräucherte Mayonnaise, Dill, Rucola und grüner Rettich.

GOURMET SANDWICHES



CASA VILA CLUB | 9.5

pollo, bacon, queso, aguacate, tomate y salsa César casera.
chicken, bacon, cheese, avocado, tomato and homemade ceasar sauce.
 Hähnchen, Speck, Käse, Avocado, Tomate und hausgemachtes Caesar-Dressing.

ATÚN · TUNA · THUNFISCH | 8.5

atún, mayonesa de pesto rojo, maíz, trampó mallorquín y lechuga fresca.
tuna, red pesto mayo, sweetcorn, mallorquian trampo and fresh lettuce.
 Thunfisch, Mayonnaise aus rotem Pesto, Mais, mallorquinischer Trampó-Salat und frischer Kopfsalat.

PROSCIUTTO & FORMAGGIO | 7.5

clásico de jamón y queso gratinado.
classic ham and melted cheese.
 Klassiker mit Schinken und gratiniertem Käse.

PARMA CAPRESE | 9.5

jamón serrano mozzarella, tomate, rúcula y albahaca fresca.
serrano ham, mozzarella, tomato, rocket and fresh basil.
 Räucherschinken, Tomate, Rucola und frisches Basilikum.

Todos los sandwiches se sirven con patatas fritas
All sandwiches are served with handout chips
 Alle Sandwiches werden mit Pommes frites serviert

hamburguesa burger

HAMBURGUESA DEL CHEF · CHEF'S BURGER · HAMBURGER DES CHEFKOCHS | 12.5

100% carne de ternera, queso italiano fundido, bacon crujiente, huevo frito y cebolla caramelizada al balsámico con salsas caseras y patatas fritas.

100% beef patty, melted italian cheese, crispy bacon, fried egg and balsamic vinegar caramelised onions with homemade sauces and chips.

100 % Kalbsfleisch, italienischer Schmelzkäse, knuspriger Speck, Spiegelei und in Balsamico karamellierte Zwiebel mit hausgemachten Soßen und Pommes frites.