











































Per picar

Croquetes de peix casolanes	    	11.00 €	Llàgrimes de bacallà arrebossades i salsa romesco	   	12.50 €
Croquetes de bolets i trufa	  	13.50 €	Tartar de tonyina vermella a l'estil "Peixet"	  	24.00 €
Braves a l'estil "Peixet"	  	7.90 €	Plat de pernil ibèric 5J		22.00 €
Pop a la gallega		18.00 €	Pa amb tomàquet "de coca"		3.50 €
Pop all i oli	 	18.50 €	Pa		1.50 €
Calamars a la romana frescos	  	16.00 €	Pa sense gluten		2.00 €
"Sevillanos"	 	14.90 €	Salses: maionesa, all i oli o romesco	   	1.50 €
Barreja de peix fregit de la barca	   	15.00 €			

Amanides

Amanida de ventresca de tonyina i ceba amb vinagreta de mostassa a l'antiga	 	16.00 €
La Russa del Peixet amb gambes de Vilanova	 	14.50 €
Amanida cruixent de formatge de cabra, tomàquet deshidratat i fruits secs amb vinagreta de mel i mostassa	    	14.90 €
Xató Peixet	  	15.50 €
Carpaccio de gamba de Vilanova amb vinagreta del seu coral		14.50 €
Saltejat de verdures amb fruits secs i romesco		15.50 €



Els arrossets



Mín.
2
pers.

Arròs mariner	23.50 € / Persona
Arròs negre	23.50 € / Persona
Fideuà	22.50 € / Persona
Arròs popets amb carxofes (temporada)	23.50 € / Persona
Arròs de verdures	22.50 € / Persona
Arròs del pescador amb cananes (temporada)	25.00 € / Persona
Arròs de l'avi Josep amb calamar de la costa	25.00 € / Persona
Arròs mariner amb gamba de Vilanova	29.90 € / Persona
Arròs negre amb gamba de Vilanova	29.90 € / Persona
Arròs de carpaccio de gamba de Vilanova	26.00 € / Persona
Arròs negre de carpaccio de gamba de Vilanova	26.00 € / Persona
Arròs de gamba de Vilanova amb pernil ibèric 5J	29.90 € / Persona
Duo d'arrossos (arròs mariner, arròs de popets i carxofa o arròs negre)	25.00 € / Persona



Els arrossos decullera



La reina del mar

Arròs caldós de gamba de Vilanova

31.00 € / Persona



El rei del mar

Arròs caldós de llamàntol

31.00 € / Persona



L'ARRÒS DONA FELICITAT "COLLITA PROPIA DEL DELTA DE L'EBRE"

El fumet dels Arrossos fets amb una antiga recepta de la família, s'ha anat passant de generació en generació fins arribar al restaurant per a que tots vosaltres ho pugueu degustar.



Closques

Gamba de Vilanova a la planxa	40.00 €
Gambetes de Vilanova saltejades	21.00 €
Musclos roca al vapor	15.00 €
Musclos roca a la planxa amb picada d'all i julivert	15.00 €
Musclos roca a la marinera	15.50 €
Cloïses pilota D.O. Galícia a la planxa	24.00 €
Cloïses pilota D.O. Galícia al vermut Canalla	25.00 €
Cloïses pilota D.O. Galícia a la marinera	25.00 €
Tallarines amb vi blanc	20.00 €

Plats de Peix



Sopa de peix amb el nostre brou de peix amb cloïses, musclos, gambes i sèpia	18.00 €
All cremat de peix de la barca, cloïses, patates i gamba de Vilanova	26.00 €
Caneló de gamba de Vilanova i peix	18.00 €
Pota de pop a la planxa amb parmentier lleugera de patata al "pimentón de la Vera"	22.00 €
Calamar de platja amb picada d'all i julivert	17.00 €
Pop roquer de Vilanova a la brasa	19.00 €
Bacallà confitat amb salsa de pebrots del piquillo i cruixent de porros	21.50 €

Carns

Entrecot de vaca lurra 350g amb guarnició	24.00 €
Salses: Roquefort o de pebre	3.00 €
Costillar de porc amb salsa bbq i patates	19.00 €



- 1- Gluten
- 2- Crustacis
- 3- Ous
- 4- Peix
- 5- Cacahuets
- 6- Soja
- 7- Làctics
- 8- Fruits Secs
- 9- Api
- 10- Mostassa
- 11- Sèsam
- 12- Sulfits
- 13- Tramús
- 14- Mol·luscs

Menú per Nens

Fingers de pollastre o Mini catxopo
+ Patates + 1 Beguda + 1 Gelat

18 €



Para picar

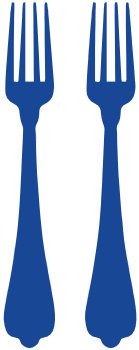
Croquetas de pescdo caseras		11.00 €	Lágrimas de bacalao rebozadas y salsa romesco		12.50 €
Croquetas de setas t trufa		13.50 €	Tartar de atún rojo al estilo "Peixet"		24.00 €
Bravas al estilo "Peixet"		7.90 €	Plato de jamón ibérico 5J		22.00 €
Pulpo a la gallega		18.00 €	Pan con tomate "de coca"		3.50 €
Pulpo all i oli		18.50 €	Pan		1.50 €
Calamares a la romana frescos		16.00 €	Pan sinse gluten		2.00 €
Sevillanos		14.90 €	Salsas: mayonesa, all i oli o romesco		1.50 €
Mezcla de pescado frito de la barca		15.00 €			

Ensaladas

Ensalada de ventresca de atún y cebolla con vinagreta de mostaza a la antigua		16.00 €
La Russa del Peixet con gambas de Vilanova		14.50 €
Ensalada crujiente de queso de cabra, tomate deshidratado y frutos secos con vinagreta de miel y mostaza		14.90 €
Xató Peixet		15.50 €
Carpaccio de gamba de Vilanova con vinagreta de su coral		14.50 €
Saltejado de verduras con frutos secos y romesco		15.50 €



Los arroces



Mín.
2
pers.

Arroz marinera	23.50 € / Persona
Arroz negro	23.50 € / Persona
Fideuá	22.50 € / Persona
Arroz pulpitos con alcachofas (temporada)	23.50 € / Persona
Arroz de verduras	22.50 € / Persona
Arroz del pescador con cananas (temporada)	25.00 € / Persona
Arroz del "avi Josep" con calamar de la costa	25.00 € / Persona
Arroz marinera con gamba de Vilanova	29.90 € / Persona
Arroz negro con gamba de Vilanova	29.90 € / Persona
Arroz de carpaccio de gamba de Vilanova	26.00 € / Persona
Arroz negro de carpaccio de gamba de Vilanova	26.00 € / Persona
Arroz de gamba de Vilanova con jamón ibérico 5J	29.90 € / Persona
Duo de arroces (Arroz marinera, arroz de pulpitos y alcachofa o arroz negro)	25.00 € / Persona



Los arroces de cuchara



La reina del mar

Arroz caldoso de gamba de Vilanova

31.00 € / Persona



El rey del mar

Arroz caldoso de bogavante

31.00 € / Persona



L'ARRÒS DONA FELICITAT "COLLITA PROPIA DEL DELTA DE L'EBRE"

El fumet de los arroces hechos con una antigua receta familiar, se ha ido pasando de generación en generación hasta llegar al restaurante para que todos vosotros lo podáis degustar.



Marisco

Gamba de Vilanova a la plancha	40.00 €
Gambitas de Vilanova salteadas	21.00 €
Mejillones roca al vapor	15.00 €
Mejillones roca a la plancha con picada de ajo y perejil	15.00 €
Mejillones roca a la marinera	15.50 €
Almejas pelota D.O. Galicia a la plancha	24.00 €
Almejas pelota D.O. Galicia al vermut Canalla	25.00 €
Almejas pelota D.O. Galicia a la marinera	25.00 €
Tallarinas con vino blanco	20.00 €

Platos de Pescado



Sopa de pescado con nuestro caldo de pescado con almejas, mejillones, gambas y sepia	18.00 €
"All cremat" de pescado de la barca, almejas, patatas y gamba de Vilanova	26.00 €
Canelón de gamba de Vilanova i pescado	18.00 €
Pata de pulpo a la plancha con parmentier lligera de patata al pimentón de la Vera	22.00 €
Calamar de playa con picada de ajo y perejil	17.00 €
Pulpo roquero de Vilanova a la brasa	19.00 €
Bacalao confitado con salsa de pimientos del piquillo y crujiente de porros	21.50 €

Carnes

Entrecot de vaca lurra 350g con guarnición	24.00 €
Salsas: Roquefort o de pimienta	3.00 €
Costillar de cerdo con salsa bbq y patatas	19.00 €



- 1- Gluten
- 2- Crustaceos
- 3- Huevos
- 4- Pescado
- 5- Cacahuetes
- 6- Soja
- 7- Lacteos
- 8- Frutos Secos
- 9- Apio
- 10- Mostaza
- 11- Sésamo
- 12- Sulfitos
- 13- Altramuz
- 14- Moluscos

Menú para Niños

Fingers de pollo o Mini cachopo
+ Patatas + 1 Bebida + 1 Helado

18 €



For Snacking

Homemade fish croquettes 	11.00 €	Battered cod tears and romesco sauce 	12.50 €
Mushroom and truffle croquettes 	13.50 €	Red tuna tartare in "Fish" style 	24.00 €
Bravas "Peixet" style 	7.90 €	Iberian ham 5J plate	22.00 €
Galician octopus 	18.00 €	Bread with tomato "de coca" 	3.50 €
"All i oli" octopus 	18.50 €	Bread 	1.50 €
Fresh calamari "a la romana" 	16.00 €	Gluten-free bread	2.00 €
"Sevillanos" 	14.90 €	Sauces: mayonnaise, "all i oli" or romesco 	1.50 €
Mixed fried fish from the boat 	15.00 €		

Salads

Tuna belly and onion salad with old-fashioned mustard vinaigrette 	16.00 €
Peixet's russian salad with Vilanova prawns 	14.50 €
Crunchy goat cheese, sundried tomato and dried fruit salad with honey-mustard vinaigrette 	14.90 €
"Xató" Peixet 	15.50 €
Carpaccio of Vilanova prawns with vinaigrette of its coral 	14.50 €
Sautéed vegetables with nuts and romesco 	15.50 €



The rices



Min.
2
pers.

Seafood rice		23.50 € / Person
Black rice		23.50 € / Person
"Fideuà"		22.50 € / Person
Octopus and arichoke rice (seasonal)		23.50 € / Person
Vegetable rice		22.50 € / Person
Cananas fisherman's rice (seasonal)		25.00 € / Person
Grandpa Josep's rice with coastal squid		25.00 € / Person
Seafood rice with Vilanova prawns		29.90 € / Person
Black rice with Vilanova prawns		29.90 € / Person
Shrimp carpaccio rice from Vilanova		26.00 € / Person
Black rice with prawn carpaccio of Vilanova		26.00 € / Person
Vilanova shrimp and Iberian ham 5J rice		29.90 € / Person
Rice duo (Seafood rice, octopus and arichoke rice or black rice)		25.00 € / Person



Spoon rices dishes



La reina del mar

Broth rice with prawns from Vilanova

31.00 € / Person



El rei del mar

Broth rice with lobster

31.00 € / Person



L'ARRÒS DONA FELICITAT "COLLITA PROPIA DEL DELTA DE L'EBRE"

The broth of rice, made with an old family recipe, has been passed down from generation to generation until it reaches the restaurant so that you can all enjoy it.

Oh, and the prawns are also home-caught! :)



Shellfish

Grilled Vilanova prawns	40.00 €
Sautéed small Vilanova prawns	21.00 €
Steamed rock mussels	15.00 €
Grilled rock mussels with garlic and parsley mince	15.00 €
Seafood rock mussels	15.50 €
Grilled D.O. Galicia clams	24.00 €
Canalla's vermouth D.O. Galicia clams	25.00 €
Seafood D.O. Galicia clams	25.00 €
With wine coquinas	20.00 €

Fish Dishes



Fish Soup *our fish broth with clams, mussels, prawns and cuttlefish	18.00 €
"All cremat" with monkfish, clams, potatoes and Vilanova prawns	26.00 €
Vilanova prawn and fish cannelloni	18.00 €
Grilled octopus leg with light potato parmentier in "pimentón de la Vera"	22.00 €
Grilled squid with garlic and parsley mince	17.00 €
Grilled rock octopus from Vilanova	19.00 €
Cod confit with piquillo pepper sauce and crispy leeks	21.50 €

Meats

Beef entrecote with garnish	24.00 €
Sauces: Roquefort or pepper	3.00 €
Pork ribs with barbecue sauce and potatoes	19.00 €



- 1- Gluten
- 2- Crustaceans
- 3- Egg
- 4- Fish
- 5- Peanuts
- 6- Soia
- 7- Dairy
- 8- Dried Fruits
- 9- Celery
- 10- Mustard
- 11- Sesame
- 12- Sulphites
- 13- Lupine
- 14- Molluscs

Children's Menu

Chicken fingers or Mini "cachopo"
+ Chips + 1 drink + ice cream

18 €