

CARTE

To nibble/ Pour Commencer

Bread service/ Service de pain	2,50€
“Coca” bread rubbed with tomato/ Pain de « coca » à la tomate	4,75€
Anchovies from L’Escala (1 unity, 2 filets 3,30€)/ Anchois de L’Escala (1 unit, 2 filet 3,30€)	
Shavings of Iberian ham with “coca” bread rubbed with tomato (½ Portion 14,00€)/ Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de « coca » à la tomate (½ Portion 14,00€).....	19,00€
Assorted of croquettes (mushrooms, cod fish, cheese and Iberian ham)/ Assortiment de croquettes (champignons, morue, fromage et jambon ibérique)	10,00€
Squid in Andalucía style/ Calmar à l’Andalouse	10,00€
Small squid in Andalucía style/ Petit calmar à l’Andalouse	11,00€
Steamed rock mussels/ Moules de roche au vapeur	10,00€
Steamed clams in white wine/ Palourdes sautées au vin blanc	12,00€
Grilled prawns from Palamós/ Crevettes de Palamós grillée	S/M

Entrants/ Les entrées

Vichyssoise de langouste avec mousse de crustacées et caviar d’huile de chili.....	18,00€
“Coca de recapte” with seasonal mushrooms and warm escalope of duck liver and tender shoots / « Coca de recapte » avec champignons de saison et escalope tiède de foie de canard et pousses tendres.....	16,50€
Cannelloni of veal carpaccio stuffed of seasonal mushrooms, truffle oil and blue cheese buffalo from Empordà/ Cannelloni de carpaccio de veau farci de champignons de saison, huile de truffe et fromage bleu de Buffalo de l’Empordà	17,50€
Raviolis stuffed of red prawns with cured Iberian pork dewlap / Ravioli farci de crevette rouge avec fanon de porc ibérique séché.....	17,50€
Small squid sauted with fried bacon/ Petit calmar sauté avec de lardon.....	18,50€

Main course/ Plat principal

Dry rice “a la llauna” with sea cucumber and duck liver/

Riz sec « a la llauna” avec concombre de mer et foie de canard 22,00€

Fried red mullet with white garlic cream, apple laminate and seaweed/

Rouget frit à la crème d’ail blanc, stratifié de pommes et algues 20,00€

Tournedo of monkfish with fresh bacon of salt and pepper and pine rosignol/

Tournedo de lotte lacon frais de sel et poivre avec rosignol de pin..... 22,00€

Grilled scorpion with spring onion, chilli and smoked vegetables/

Scorpion grillée aux ails frais, chili et légumes fumés..... 24,00€

Iberian pork “presa” with chestnuts parmentier and dried fruits/

« Presa” de porc ibérique avec parmentière de castagnes et fruits secs..... 22,50€

Angus veal T-Bone in preserve with trumpets of death (mushrooms) and grilled duck liver/

Côte de veau Angus confite avec trompettes de la mort (champignons) et foie de canard grille..... 22,50€

Grilled old cow sirloin in Broche style/ Filet de vieille vache grillé à la Broche 23,00€

Desserts

Foam of homemade Catalan cream with crunchy of apple/ Mousse de crème Brûlée maison avec croustillant de pomme	6,00€
Seasonal fruit fan with red fruits sorbet/ Eventail de fruits de saison avec sorbet fruits rouges.....	6,50€
Creamy yoghurt, cardamom crunchy, pistachio and passion fruit/ Crèmeux de yaourt, croustillant de cardamome, pistache et fruit de la passion.....	6,50€
Mousse of 3 chocolate with coffee ice-cream/ Mousse de 3 chocolats avec glace café.....	6,50€
Warm cheese cake with mascarpone ice-cream/ Gâteau tiède de fromage à la glace mascarpone.....	6,50€

VAT INCLUDED/ TVA COMPRIS

KIDS MENU/ MENU ENFANTS

Vegetables cream soup with virgin olive oil/ Crème de légumes à l'huile d'olive Virgin	6.50€
Omelette / Omelette	7.00€

Pasta & pizza

Napolitan Spaghetti / Spaghetti Napolitaine	10.00€
Bolognese Spaghetti / Spaghetti Bolognese	10.00€
Carbonara Spaghetti / Spaghetti Carbonara	10.00€
Bolognese Macaroni / Macaroni Bolognese	10.00€
Margarita pizza	10.00€
Ham and cheese pizza / Pizza jambon et fromage	12.50€
Ham, cheese and egg pizza / Pizza jambon, fromage et œuf	14.00€

Meats/ Viandes

Maxi Frankfurt	9.25€
Escalope Milanese/ Escalope Milanaise	9.25€
Cordon Blue / Escalope Cordon Bleu	9.50€
Grilled chicken / Poulet grillée	9.75€
Hamburger/ Steak Hache	12.00€
Crispy battered hake / Colin pané	13.50€

Garnish/ Accompagnements

Fried egg (supplement €1,50) / Oeuf frit (supplément 1.50€)	
French fries / Pommes frites	
Salad / Salade	
White rice with tomato sauce / Riz nature au sauce tomate	

Desserts

Fresh yoghurt/ Yoghourt natural	2.50€
Ice cream (vanilla, chocolate or strawberry) / Boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)	3.00€

Baby food (by order)/ Bouillon (a commander)

Fruit mush / Bouillon de fruit	6.50€
Mush of the day / Bouillon du jour	9.00€

We have at your disposal an allergens menu / Nous avons à votre disposition un menu allergènes



GLUTEN free products / PRODUITS sans GLUTEN

Croquettes of grand Mother/ Croquettes de la grand-mère  	10,00€
Margarita Pizza / Pizza Margarita 	10,00€
Ham pizza/ Pizza avec jambon York 	10,00€
Carbonara Noodles  or Bolognese  / Tallarines avec sauce Carbonara ou Bolognese	12,00€
Carbonara Macaroni  or Bolognese  / Macaroni avec sauce Carbonara ou Bolognese	12,00€
Cannelloni with bechamel sauce / Cannelloni avec béchamel 	12,00€
Frankfurt with his bread/ Frankfurt avec son pain 	9,00€
Hamburger with his bread/ Hamburger avec son pain 	10,00€
Desserts	
Chocolat brownie/ Brownie de chocolat   	6,25€
Apple cake/ Gâteau de pomme 	6,00€

VAT Included /TVA Compris

Dear Customer, in La Costa Beach & Golf Resort, we are sensitive to food intolerances and gluten intolerance to our guest. On this selection, you can found gluten-free certified products. If you find any product missing or to inquire any detail concerning the data sheet or product preparation process from our kitchen, ask to the headwaiter



GLUTEN



CRUSTACI



OUS



PEIX



CACAUET



SOJA



LLET



FRUITA SECA



API



MOSTASSA



SÉSAM



SULFITS



TRAMÚS



MOL-LUSCS

Cher Client, depuis La Costa Beach & Resort, nous sommes sensibles d'intolérances alimentaires gluten nôtre hôtes. Dans le menu se trouvée sans gluten produits certifiés. Si vous trouvez un produit manquant ou pour savoir tout détail concernant le fiche technique ou processus de préparation du produit de notre cuisine, demander à le maître information

Wine list / Carte vins

Cavas (Spanish sparkling wine)

Familia Oliveda Brut Jove. 11.5° (Macabeo, Xarel.lo and Parellada) Wine cellar: Celler Oliveda · Capmany (Girona)	15,00 €
Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva. 11,5° (Macabeo, Parellada and Xarel.lo) Wine cellar : Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurni d'Anoia(Barcelona)	22,00 €
Raventós i Blanc de Nit(Rosé). 12° (Macabeo, Parellada, Xarel.lo and Monastrell) Wine cellar: Raventós i Blanc · Sant Sadurni d'Anoia(Barcelona)	23,50 €
Gramona Imperial Brut Gran Reserva. 12° (Xarel.lo, Macabeo and Chardonnay) Wine cellar: Caves Gramona · Sant Sadurni d'Anoia(Barcelona)	30,00 €

Champagnes

Pommery Brut Royal. 12,5° (Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay) Wine cellar: Pommery · Reims(Champagne)	39,00 €
---	---------

Glass of wine/ Verre de vin

Glass of Cava/ Verre à cava	5,00 €
Glass of white wine/ Verre à vin blanc	3,50 €
Glass of red wine / Verre à vin rouge	3,50 €
Glass of Rioja Red wine / Verre à vin rouge de Rioja	4,50 €
Glass of Rosé wine / Verre à vin rosé	3,50 €

White wine / Vin Blanc

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Tramuntada Blanc 13° (Grenache blanche, Grenache rouge and Muscat)
Wine cellar: Cooperativa Agrícola de Garriguella · Garriguella(Girona) 14,00 €

Mas Llunes Maragda Blanc. 13,5° (Grenache and Macabeu)
Wine cellar: Bodega Mas Llunes · Garriguella(Girona) 15,00 €

Garoina Blanc 13° (100% Chardonnay)
Wine cellar: Grup Oliveda · Capmany (Girona) 16,00 €

Cigonyes Blanc. 12,5° (100% Macabeo)
Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada(Girona) 16,50 €

Espelt Mareny. 11,5° (Sauvignon Blanc, Grenache and Muscat)
Wine cellar: Wine cellar Espelt · Vilajuïga(Girona) 16,50 €

Masia Serra Mosst Blanc. 13° (Grenache, Grenache Roja and Muscat)
Wine cellar: Masia Serra · Cantallops(Girona) 17,00 €

Mas Oller Mar Blanc. 12,5° (Piquepoul and Malvasia)
Wine cellar: Mas Oller · Torrent(Girona) 19,00 €

D.O. PENEDES

Gramona Gessamí. Eco wine. 11° (Muscat, Sauvignon Blanc and Gewustraminer)
Wine cellar: Caves Gramona · Sant Sadurni d'Anoia(Barcelona) 19,00 €

Jean Leon Chardonnay 3055. Eco wine, 13° (100% Chardonnay)
Wine cellar: Bodega Jean Leon · Torrelavit(Barcelona) 21,50 €

D.O. CATALUNYA

Torres Viña Sol . 11,5° (Grenache and Parellada)
Wine cellar: Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès(Barcelona) 14,50 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Castell de Raimat Chardonnay. 12,5° (100% Chardonnay)

Wine cellar: Bodega Raimat · Raimat(Lleida)

15,00 €

Castell de Raimat Chardonnay 50 cl. 12,5° (100% Chardonnay)

Wine cellar: Bodega Raimat · Raimat (Lleida)

12,00 €

D.O RUEDA

Marqués de Riscal. 13° (100% Verdejo)

Wine cellar: Bodegas Marqués de Riscal · Rueda (Valladolid)

16,00 €

El Perro Verde. 13° (100% Verdejo)

Wine cellar: Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid)

18,50 €

José Pariente. 13° (100% Verdejo)

Wine cellar: Bodegas José Pariente · La Seca (Valladolid)

19,50 €

D.O. RIAS BAIXAS

"Paco & Lola". 13° (100% Albariño)

Wine cellar: Cooperatandiva Arousana · Meaño(Pontevedra)

19,00 €

Red wine / Vin rouge

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Tramuntana Negra 14,5° (Cabernet Sauvignon, Grenache noir et Merlot)

Wine cellar : Cooperativa Agrícola de Garriguella · Garriguella (Girona) 14,00€

Cigonyes Negra. 14,5° (Grenache Negra and Syrah)

Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 16,50 €

Castell de Perelada 5 Finques. 14° (Cabernet Sauvignon, Grenache noir, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell and Cabernet Franc)

Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 20,50 €

Masia Serra IO. 15° (Merlot, Grenache and Cabernet Franc)

Wine cellar: Masia Serra · Cantallops(Girona) 21,00 €

Finca Olivardots Vermell 15° (Syrah, Grenache noir, samsó and Cabernet Sauvignon)

Wine cellar: Vinyes d'Olivardots · Capmany(Girona) 21,50 €

D.O. PENEDÈS

Jean Leon Merlot- Petit Verdot 3055. Eco wine. 14,5° (Merlot, Petit Verdot)

Wine cellar: Bodega Jean Leon · Torrelavit(Barcelona) 21,00 €

D.O. PRIORAT

GR 174. 15° (Cabernet Sauvignon, Grenache noir Samsó, Syrah, Merlot, Cabernet franc and Tempranillo)

Wine cellar: Casa Gran del Siurana · Bellmunt del Priorat(Tarragona) 19.50€

Dual 15° (Grenache noir, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot)

Wine cellar: Álvarez Duran Priorat · Porrera (Tarragona) 25.00€

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Raimat Abadía. 13,5° (Cabernet Sauvignon and Tempranillo)

Wine cellar: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 14.50€

D.O. SOMONTANO

Enate Cabernet Sauvignon-Merlot 14,5° (Cabernet Sauvignon and Merlot)

Wine cellar: Bodegas Enate · Salas Bajas(Huesca)

15,50 €

Enate Cabernet Sauvignon-Merlot 50 cl. 14,5° (Cabernet Sauvignon and Merlot)

Wine cellar: Bodegas Enate · Salas Bajas(Huesca)

12,50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble. 14° (100% Tempranillo)

Wine cellar: Bodegas Protos · Peñafiel (Valladolandd)

16,00 €

Pesquera Crandanza. 14° (100% Tempranillo)

Wine cellar: Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero(Valladolid)

27,00 €

D.O. LA RIOJA

Marqués de Cáceres Crianza. 13,5° (Tempranillo, Grenache and Graciano)

Wine cellar: Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Randoja)

16,00 €

Ramón Bilbao Crianza. 14° (100% Tempranillo Riojana)

Wine cellar: Bodegas Ramon Bilbao · Haro (La Rioja)

16,50 €

Finca la Emperatriz Gran Vino Tinto Reserva 14,5° (Tempranillo, Grenache and Macabeu)

Wine cellar: Bodegas Marqués de Riscal · Rueda(Valladolid)

25,00 €

Remelluri Reserva. 14° (Tempranillo, Grenache Npira and Gracandano)

Wine cellar: Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida(Alava)

29,50 €

Rosé wine/ Vin rosé

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Espelt Lledoner 50cl 13,5° (100% Grenache noir)

Wine cellar: Espelt · Vilajuïga (Girona)

12,00 €

Tramuntana Rosa Jove 13° (100% Grenache noir)

Wine cellar: Cooperativa Agrícola de Garriguella · Garriguella(Girona)

14,00 €

Cigonyes Rosé. 12,5° (100% Grenache noir)

Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada(Girona)

16,50 €

Espelt Coral.lí. 13° (100% Grenache noir)

Wine cellar: Espelt · Vilajuïga(Girona)

16,50 €

D.O. Penedès

Ermita d'Espells Rosé. 12° (100% Ponot Noir)

Wine cellar: Juvé & Camps · Sant Sadurni d'Anoia(Barcelona)

15,00 €

D.O. CATALUNYA

Torres de Casta. 13° (Grenache Negra and Carandñena)

Wine cellar: Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona)

14,50 €

VAT Included/ TVA compris