

MENU 4

Amanida d´escrita amb alls tendres i tirabecs/
Ensalada de pez raya con ajos tiernos y tirabeques

○

Ous ecològics cuinats a baixa temperatura amb parmentier lleuger i cruixents de pernil ibèric/

Huevos ecológicos cocinados a baja temperatura con parmentier ligero y crujientes de jamón ibérico

Suquet de rap amb cloïsses/

Suquet de rape con almejas

○

Entrecot de vedella a la planxa amb mantega cafè de Paris/

Entrecot de ternera a la plancha con mantequilla café de Paris

Mousse de recuit de Fonteta amb gelat de mel i romaní i gelatina de ratafia/

Mouse de recuit de Fonteta con helado de miel y romero y gelatina de ratafia

○

Banoffee de plàtan amb crumble de canyella i gelatina de magrana/

Banoffee de plátano con crumble de canela y gelatina de granada

Preu/ Precio: 29,00€(cliente hotel)
Preu/ Precio: 32,50€(cliente externo)
IVA inclòs/ IVA incluido

Carta

Per picar/ Para picar

| | |
|---|--------|
| Servei de pa/ Servicio de pan | 2,50€ |
| Pa de coca de vidre amb tomàquet/ Pan de coca con tomate | 4,75€ |
| Anxoves de L'Escala (1 unitat, 2 filets 3,30€)/ Anchoas de L'Escala (1 unidad, 2 filetes 3,30€) | |
| Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (½ Ració 14,00€)/ Paletilla de jamón ibérico con pan de coca con tomate (½ Ración 14,00€) | 19,00€ |
| Mini croquetes artesanes de pernil ibèric/ Mini croquetas artesanas de jamón ibérico | 10,00€ |
| Calamars a l'andalusa/ Calamares a la andaluza | 10,00€ |
| Calamarcets a l'andalusa/ Chipirones a la andaluza | 11,00€ |
| Musclos de roca al vapor/ Mejillones de roca al vapor | 10,00€ |
| Cloïsses saltejades al vi blanc/ Almejas salteadas al vino blanco | 12,00€ |
| Gambes de Palamós a la planxa/ Gambas de Palamós a la plancha | S/M |

Entrants/ Entrantes

| | |
|--|--------|
| Amanida de brots verds amb gambes i alls tendres a la donostiarra/ Ensalada de brotes verdes con gambas y ajos tiernos a la donostiarra | 14,00€ |
| Saltejat de verdures de temporada amb sepiones de costa/ Salteado de verduras de temporada con sepionas de costa | 16,00€ |
| Amanida amb bolets orientals, cremós de formatge curat de Can pauety i nap Daikon/ Ensalada con setas orientales, cremoso de queso curado de Can pauet y nabo Daikon | 17,00€ |
| Laminat de corball curat amb farigola fresca, ous de tobiko i ajil groc/ Laminado de corvina curada con tomillo fresco, huevas de tobiko y ajil amarillo | 18,00€ |
| Escalopí de foie d'ànec a la planxa amb escames de sal, brots tendres i reducció de ratafia/ Escalopín de foie de pato a la plancha con escamas de sal, brotes tiernos y reducción de ratafia | 18,50€ |
| Vieires a la planxa amb rovells de garoinés i papada de porc ibèrica curada/ Vieiras a la plancha con yemas de erizo de mar y papada de cerdo ibérica curada | 20,00€ |
| Caneló de rap laminat amb gambes, escabetx de corall i caviar de bitxo/ Canelón de rape laminado con gambas, escabeche de coral y caviar de guindilla | 23,00€ |

Plats principals/ Platos principales

Arròs de Pals a la llauna amb sepiones, gambes i allioli de poma/

Arroz de Pals a la llauna con sepionas, gambas y alioli de manzana 20,00€

Rogers fregits amb romesco cremós, poma rostida i mini verdures fumades/

Salmonetes fritos con romesco cremoso, manzana asada y mini verduritas ahumadas. 20,00€

Tournedo de rap amb papada de porc ibèric, parmentier de patata violeta i cloïsses/

Tournedo de rape con papada de cerdo ibérica, parmentier de patata violeta y almejas 22,00€

Papillot de llenguado al cava amb rovells de garoina i pèsols tendres/

Papillote de lenguado al cava con yemas de erizo de mar y guisantes tiernos..... 26,00€

Pluma de porc ibèric a la brasa amb tartar de verdures i foie d'ànec/

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con tartar de verduritas y foie de pato 21,00€

Cuixes de pollastre de pagès amb llagosta/

Muslos de pollo de corral con langosta 24,00€

Filet de vaca vella a la planxa amb foie d'ànec i oli de tòfona/

Solomillo de vaca vieja a la plancha con foie de pato y aceite de trufa 23,50€

Postres

Escuma de crema Catalana casolana amb terra de canyella i cruixent de poma/

Espuma de crema Catalana casera con tierra de canela y crujiente de manzana 7,50€

Ventall de fruites de temporada/

Abanico de frutas de temporada 7,50€

Mousse de xocolata blanca al cava, iogurt i gerds/

Mouse de chocolate blanco al cava, yogur y frambuesas 7,50€

Cremós de xocolata negra amb pa de pessic de plàtan i caramel/

Cremoso de chocolate negro con bizcocho de plátano y caramelo 7,50€

Tot festúc amb esponja de cireres i sable de coco/

Todo pistacho con esponja de cerezas y sable de coco 7,50€

Tiramisu de mango amb maracujà/

Tiramisu de mango con fruta de la pasión 7,50€

IVA inclòs/ IVA incluido

CARTA INFANTIL

| | |
|---|-------|
| Crema de verdures a l'Oli d'Oliva Verge / Crema de verduras con aceite de Oliva Virgen | 6,50€ |
| Truita a la francesa / Tortilla a la francesa | 7,00€ |

Pastes i Pizzes

| | |
|---|--------|
| Espaguetis a la napolitana / Espaguetis a la napolitana | 10,00€ |
| Espaguetis a la bolonyesa / Espaguetis a la boloñesa | 10,00€ |
| Espaguetis a la carbonarà / Espaguetis a la carbonara | 10,00€ |
| Macarrons a la bolonyesa / Macarrones a la boloñesa | 10,00€ |
| Pizza Margarita / Pizza Margarita | 10,00€ |
| Pizza pernil i formatge / Pizza jamón y queso | 12,50€ |
| Pizza pernil i formatge amb ou / Pizza jamón y queso con huevo | 14,00€ |

Carns/ Carnes

| | |
|---|--------|
| Frankfurt | 9,25€ |
| Escalopa a la Milanesa | 9,25€ |
| Llibret de llom / Librito de lomo | 9,50€ |
| Pollastre a la planxa / Pollo a la plancha | 9,75€ |
| Hamburguesa | 12,00€ |
| Lluç arrebossat / Merluza rebozada | 13,50€ |

Per acompanyar/ Para acompañar

| |
|---|
| Ou ferrat (suplement 1,50€) / Huevo frito (suplemento 1.50€) |
| Patates fregides / Patatas fritas |
| Amanida / Ensalada |
| Arròs blanc amb salsa de tomàquet / Arroz blanco con salsa de tomate |

Postres

| | |
|--|-------|
| logurt natural / Yogur natural | 2,50€ |
| Bola de gelat (vainilla, xocolata o maduixa) / Bola de helado (vainilla, chocolate o fresa) | 3,00€ |

Farinetes (per encàrrec)/ Papillas (por encargo)

| | |
|---|-------|
| Farinetes de fruita / Papilla de fruta | 6,50€ |
| Farinetes del dia / Papilla del dia | 9,00€ |



Carta de productes elaborats sense GLUTEN

Carta de productos elaborados sin GLUTEN

| | |
|---|--------|
| Croquetes de l'àvia/ Croquetas de la abuela   | 10,00€ |
| Pizza Margarita/ Pizza Margarita  | 10,00€ |
| Pizza amb pernil dolç/ Pizza con jamón York  | 10,00€ |
| Tallarines amb salsa Carbonara  o Bolonyesa  / Tallarines con salsa Carbonara o Boloñesa | 12,00€ |
| Macarrons amb salsa Carbonara  o Bolonyesa  / Macarrones con salsa Carbonara o Boloñesa | 12,00€ |
| Canelons amb beixamel/ Canalones con bechamel  | 12,00€ |
| Frankfurt amb el seu pa/ Frankfurt con su pan  | 9,00€ |
| Hamburguesa amb el seu panet/ Hamburguesa con su pan  | 10,00€ |

Postres

| | |
|--|-------|
| Brownie de xocolata/ Brownie de chocolate    | 6,25€ |
| Pastís de poma/ Pastel de manzana  | 6,00€ |

IVA inclòs/ IVA incluido

Benvolgut Client, des de La Costa Beach & Golf Resort, tenim sensibilitat a les intoleràncies als aliments amb gluten dels nostres hostes. A la carta trobarà productes certificats sense gluten. Si vostè, troba a faltar qualsevol altre producte, o desitja consultar qualsevol detall referent a la fitxa tècnica o procés de preparació del producte per part de la nostre cuina, demani al Mâitre la informació.



Apresiasiado Cliente, desde La Costa Beach & Golf Resort, somos sensibles a las intolerancias alimenticias del gluten de nuestros huéspedes. En esta carta encontrará productos certificados sin gluten. Si usted nota a faltar algún otro producto, o desea consultar cualquier aspecto referente a la ficha técnica o proceso de preparación del producto por parte de nuestra cocina, solicite a nuestro Mâitre la información.

Carta de vins / Carta de vinos

Cavas

Família Oliveda Brut Jove. 11,5° (Macabeo, Xarel.lo i Parellada)
Celler: Celler Oliveda · Capmany (Girona) 16,00€

Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva. 11,5° (Macabeo, Parellada i Xarel.lo)
Celler : Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona) Cava ecològic 22,00€

Privat Brut Nature Reserva Rosé Cava Ecològic Vegà 11,5° (Chardonnay i Pinot Noir)
Celler : Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona) 20,00€

Gramona Imperial Brut Gran Reserva. 12° (Xarel.lo, Macabeo i Chardonnay)
Celler: Caves Gramona · Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona) 29,50€

Champagnes

Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE 12° (100 % Chardonnay)
Celler: Champagne Pierre Mignon · Le Breuil(Marne) 39.50€

Copa de vi / Copa de vino

Copa de cava de la casa 5,00 €
Copa de vi blanc de la casa/ Copa de vino blanco de la casa 3,60 €
Copa de vi negre de la casa/ Copa de vino tinto de la casa 3,60 €
Copa de vi negre Rioja/ Copa de vino tinto Rioja 4,50 €
Copa de vi rosat de la casa/ Copa de vino rosado de la casa 3,60 €

Vins blancs / Vinos blancos

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

| | |
|---|---------|
| Oliver Conti Indispensable Blanc 13° (Moscatell i Sauvignon Blanc) Celler: Oliver Conti · Capmany (Girona) | 14,50 € |
| Mas Llunes Maragda Blanc. 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu) Celler: Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona) | 16,00 € |
| Garoina Blanc 13° (100% Chadonnay) Celler: Grup Oliveda · Capmany (Girona) | 16,00 € |
| Cigonyes Blanc. 12,5° (100% Macabeo) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) | 17,00 € |
| Espelt Mareny. 11,5° (Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca i Muscat) Celler: Celler Espelt · Vilajuïga (Girona) | 17,00 € |
| Mas Oller Mar Blanc. 12,5° (Picapoll i Malvasia) Celler: Mas Oller · Torrent(Girona) | 19,50 € |

D.O. Penedès

| | |
|---|---------|
| Gramona Gessamí. Vino Ecológico. 11° (Muscat, Sauvignon Blanc i Gewurstraminer) Celler: Caves Gramona · Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona) | 19,50 € |
|---|---------|

D.O. CATALUNYA

| | |
|--|---------|
| Torres Viña Sol . 11,5° (Garnacha Blanca i Parellada) Celler: Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Vi ecològic | 15,00 € |
|--|---------|

D.O. MONTSANT

| | |
|---|---------|
| Bancal del Bosc Blanc 13,5° (100% Garnacha Blanca) Celler: Vinyes Domènech · Capçanes(Tarragona) | 18,50 € |
|---|---------|

Vins blancs / Vinos blancos

D.O. COSTERS DEL SEGRE

| | |
|--|---------|
| Castell de Raimat Chardonnay. 12,5° (100% Chardonnay) Celler: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) | 16,00 € |
| Castell de Raimat Chardonnay 50 cl. 12,5° (100% Chardonnay) Celler: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) | 12,50 € |

D.O RUEDA

| | |
|--|---------|
| Marqués de Riscal. 13° (100% Verdejo) Celler: Bodegas Marqués de Riscal · Rueda (Valladolid) | 17,00 € |
| El Perro Verde. 13° (100% Verdejo) Celler: Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid) | 20,00 € |
| José Pariente. 13° (100% Verdejo) Celler: Bodegas José Pariente · La Seca (Valladolid) | 20,00 € |

D.O. RIAS BAIXAS

| | |
|--|---------|
| Albariño "Paco & Lola". 13° (100% Albariño) Celler: Cooperativa Arousana · Meaño (Pontevedra) | 21,00 € |
|--|---------|

Vins negres / Vinos tintos

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

| | |
|--|---------|
| Oliver Conti Indispensable Negre 14° (Garnatxa Negra i Syrah) Celler: Oliver Conti · Capmany (Girona) | 14,50 € |
| Cigonyes Negre. 15° (Garnacha Negra i Syrah) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) | 17,00 € |
| Castell de Perelada 5 Finques. 14° (Cabernet Sauvignon, Garnacha negra, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell i Cabernet Franc) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) | 21,00 € |
| Finca Olivardolts Vermell 15° (Syrah, Garnacha Negra, Samsó i Cabernet Sauvignon) Celler: Vinyes d'Olivardots · Capmany (Girona) | 21,50 € |

D.O. PRIORAT

| | |
|---|---------|
| GR 174. 15° (Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Samsó, Syrah, Merlot, Cabernet franc i Tempranillo) Celler: Casa Gran del Siurana · Bellmunt del Priorat(Tarragona) | 19,50 € |
|---|---------|

D.O. COSTERS DEL SEGRE

| | |
|--|---------|
| Raimat Abadía. 13,5° (Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Syrach) Celler: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) | 15,00 € |
|--|---------|

D.O. MONTSANT

| | |
|--|---------|
| Bancal del Bosc Negre. 15,5° (Garnacha Negra i Carinyena) Celler: Vines Domènech · Capçanes (Tarragona) | 18,50 € |
|--|---------|

D.O. SOMONTANO

| | |
|---|---------|
| Enate Cabernet Sauvignon-Merlot 14,5° (Cabernet Sauvignon i Merlot) Celler: Bodegas Enate · Salas Bajas(Huesca) | 16,00 € |
| Enate Cabernet Sauvignon-Merlot 50 cl. 14,5° (Cabernet Sauvignon i Merlot) Celler: Bodegas Enate · Salas Bajas(Huesca) | 13,00 € |

Vins negres / Vinos tintos

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble. 14° (100% Tempranillo)
Celler: Bodegas Protos · Peñafiel(Valladolid) 16,50 €

Pesquera Crianza. 14° (100% Tempranillo)
Celler: Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero(Valladolid) 29,00 €

D.O. LA RIOJA

Hacienda El Olmo Crianza 13,5° (100% Tempranillo Riojana)
Celler: Bodegas La Eralta · Agoncillo (La Rioja) 15,00 €

Marqués de Cáceres Crianza. 13,5° (Tempranillo, Garnacha Tinta i Graciano)
Celler: Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja) 16,00 €

Ramón Bilbao Crianza. 14° (100% Tempranillo Riojana)
Celler: Bodegas Ramon Bilbao · Haro (La Rioja) 17,00 €

Marqués de Vitoria Reserva
14° (100% Tempranillo)
Celler: Bodegas Marqués de Vitoria · Oyón(Alava) 23,00 €

Remelluri Reserva. 14° (Tempranillo, Garnacha Negra i Graciano)
Celler: Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida(Alava) 32,50 €

Vins rosats/ Vinos rosados

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

| | |
|---|---------|
| Oliver Conti Indispensable Rosat 13,5° (Garnatxa Negra, Tempranillo i Syrah) Celler: Oliver Conti · Capmany (Girona) | 14,50 € |
| Cigonyes Rosé. 12,5° (100% Garnacha Negra y Syrah)) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada(Girona) | 17,00 € |
| Espelt Coral.lí. 13° (100% Lledoner Negre) Celler: Celler Espelt · Vilajuïga(Girona) | 17,00 € |

D.O. Penedès

| | |
|---|---------|
| Ermita d'Espells Rosé. 12° (100% Pinot Noir) Celler: Juvé & Camps · Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona) | 16,00 € |
|---|---------|

D.O. CATALUNYA

| | |
|---|---------|
| Torres de Casta. 13° (Garnacha Negra i Cariñena) Celler: Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) | 15,00 € |
|---|---------|

I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

| | |
|--|---------|
| Lafage Miraflores Rosé 12,5° (Monastrell i Garnacha Gris) Celler: Domaine Lafage · Perpignan (Rosselló) | 19,50 € |
|--|---------|

IVA inclòs/ IVA incluido