

## **MENU 4**

**Ray fish salad with garlic shoot and "tirabeques" (green beans)/**  
Salade de poisson raie avec ails frais et « tirabeques » (haricots verts)

○

**Ecologic eggs cooked at low temperature with soft parmentier and crunchiness of Iberian ham/**

Œufs écologiques cuits à basse température avec parmentier léger et croustillant de jambon ibérique

\*\*\*\*\*

**Stew of monkfish with clams/**  
« Suquet » de lotte et palourdes

○

**Grilled veal entrecôte with coffee Paris butter /**  
Entrecôte de veau grillé aux beurre café de Paris

\*\*\*\*\*

**Mousse of curd from Fonteta with honey and rosemary ice-cream and ratafia gelee/**  
Mousse de brousse de Fonteta à la glace de miel et romarin et gelée de ratafia

○

**Banana banoffee with cinnamon crumble and pomegranate gelee/**  
Banoffee de banane aux crumble de cannelle et gelée de grenade

**Price/ Prix:** 29,00€(hotel customer)  
**Price/ Prix:** 32,50€(external customer)  
**VAT included/ compris**

## CARTE

### To nibble/ Pour Commencer

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

### Entrants/ Les entrées

<b>Tender shoots salad with prawns and garlic shoot in donostiarra sauce/</b> Salade pousses tendres avec crevette et ails frais à la donostiarra .....	14,00€
<b>Seasonal vegetables sauted with small cuttlefish from the coast/</b> Légumes de saison sauté avec petit seiche de côte.....	16,00€
<b>Oriental mushrooms salad with creamy cured cheese from Can Pauet and daikon turnip/</b> Salade de champignons orientaux avec cremeaux de fromage affiné de Can Pauet et navet daikon .....	17,00€
<b>Cured corvine laminate with fresh thyme, eggs of tobiko and yellow “ajil”(Peruvian sauce)/</b> Lamine de corbine affiné et thym frais avec “ajil” jeune(sauce péruvienne).....	18,00€
<b>Grilled duck liver escalopin with salt flakes, tender shoots and reduction of ratafia/</b> Escalopine de foie de canard grillé avec flocons de sel, pousses tendres et reductionin de ratafia .....	18,50€
<b>Grilled scallops with sea urchin yolks and cured Iberian pork jowl/</b> Coquilles de St Jacques grillée avec jaunes d´oursins et joue de pork ibérique affiné .....	20,00€
<b>Laminated monkfish cannelloni with prawns, coral pickle and chili caviar/</b> Canelloni de lotte laminé avec crevettes, cornichon de corail et caviar de chili.....	23,00€

## Main course/ Plat principal

<b>Dry rice from Pals “a la llauna” with small cuttlefish, prawns from and aioli of apple/</b> Riz de Pals sec « a la llauna » avec petit seiche, crevettes et aioli de pomme.....	20,00€
<b>Fried red mullet with creamy romesco sauce, roasted apple and smoked mini vegetables/</b> Rouget frits aux crémeux romesco, pomme rôti et mini légumes fumé .....	20,00€
<b>Monkfish tournedo with cured Iberian pork jowl, purple potato parmentier and clams/</b> Tournedo de lotte et joue affinée de porc ibérique, parmentière de pomme de terre violette et palourdes.....	22,00€
<b>Papillote of sole in sparkling wine with sea urchin yolks and tender peas/</b> Papillote de sole au cava avec jaunes d´oursins et petit pois tendres .....	26,00€
<b>Grilled “pluma” of Iberian pork with tartare of vegetables and duck liver/</b> « Pluma » de porc ibérique grillée aux tartare de légumes et foie de canard .....	21,00€
<b>Farm chicken legs with lobster/</b> Cuisses de poulet de ferme avec langouste .....	24,00€
<b>Grilled old cow sirloin with duck liver and oil of truffle/</b> Filet de vieille vache grillé au foie de canard et huile de truffe .....	23,50€

## Desserts

<b>Foam of homemade Catalan cream with cinnamon land and crunchy of apple/</b> Mousse de crème Brûlée maison avec terre de cannelle et croustillant de pomme.....	7,50€
<b>Seasonal fruit fan/</b> Evantail de fruits de saison.....	7,50€
<b>White chocolate mousse in sparkling wine, yoghurt and raspberries/</b> Mousse au chocolat blanche au cava avec yaourt et framboises .....	7,50€
<b>Dark chocolate creamy with banana cake and caramel/</b> Crémeaux au choclat noir avec gâteau à la bananne au caramel.....	7,50€
<b>All pistachio with cherry sponge coconut sable/</b> Tout pistache avec éponge cerise et sable de coco .....	7,50€
<b>Mango and passion fruit tiramisu/</b> Tiramisu de mangue et fruit de la pasion.....	7,50€

VAT INCLUDED/ TVA COMPRIS

## KIDS MENU/ MENU ENFANTS

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

## Pasta & pizza

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

## Meats/ Viandes

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

## Garnish/ Accompagnements

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

## Desserts

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

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

<b>Fruit mush</b> / Bouillon de fruit	6.50€
<b>Mush of the day</b> / 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

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



SÈSAM



SULFITS



TRAMÚS



MOL-LUSCS

Cher Client, depuis La Costa Beach & Resort, nous sommes sensibles d'intolérances alimentaires gluten notre hôtes. Dans le menu se trouve 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)

<b>Familia Oliveda Brut Jove.</b> 11,5° (Macabeo, Xarel.lo and Parellada) <b>Wine cellar:</b> Celler Oliveda · Capmany (Girona)	16,00 €
<b>Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva.</b> 11,5° (Macabeo, Parellada and Xarel.lo) <b>Wine cellar:</b> Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona)	22,00 €
<b>Privat Brut Nature Reserva Rosé</b> Cava Ecològic Vegà 11,5° (Chardonnay and Pinot Noir) <b>Wine cellar:</b> Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona)	20,00 €
<b>Gramona Imperial Brut Gran Reserva.</b> 12° (Xarel.lo, Macabeo and Chardonnay) <b>Wine cellar:</b> Caves Gramona · Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona)	29,50 €

### Champagnes

<b>Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE</b> 12° (100 % Chardonnay) <b>Wine cellar:</b> Champagne Pierre Mignon · Le Breuil (Marne)	39.50 €
--	---------

### Glass of wine/ Verre de vin

<b>Glass of Cava/ Verre à cava</b>	5,00 €
<b>Glass of white wine/ Verre à vin blanc</b>	3,60 €
<b>Glass of red wine / Verre à vin rouge</b>	3,60 €
<b>Glass of Rioja Red wine / Verre à vin rouge de Rioja</b>	4,50 €
<b>Glass of Rosé wine / Verre à vin rosé</b>	3,60 €

## White wine / Vin Blanc

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Oliver Conti Indispensable Blanc** 13° (Muscat and Sauvignon Blanc)

**Wine cellar:** Oliver Conti · Capmany (Girona)

14,50 €

**Mas Llunes Maragda Blanc.** 13,5° (Grenache and Macabeu)

**Wine cellar:** Bodega Mas Llunes · Garriguella(Girona)

16,00 €

**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)

17,00 €

**Espelt Mareny.** 11,5° (Sauvignon Blanc, Grenache and Muscat)

**Wine cellar:** Wine cellar Espelt · Vilajuïga(Girona)

17,00 €

**Mas Oller Mar Blanc.** 12,5° (Piquepoul and Malvasia)

**Wine cellar:** Mas Oller · Torrent (Girona)

19,50 €

### D.O. PENEDES

**Gramona Gessamí. Eco wine.** 11° (Muscat, Sauvignon Blanc and Gewustraminer)

**Wine cellar:** Caves Gramona · Sant Sadurni d'Anoia(Barcelona)

19.50 €

### D.O. CATALUNYA

**Torres Viña Sol .** 11,5° (Grenache and Parellada)

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

15,00 €

### D.O. MONTSANT

**Bancal del Bosc Blanc.** 13,5° (100% White Grenache)

**Wine cellar:** Vinyes Domènech · Capçanes (Tarragona)

18,50 €

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

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

**Wine cellar:** Bodega Raimat · Raimat(Lleida) 16,00 €

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

**Wine cellar:** Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 12,50 €

## D.O RUEDA

**Marqués de Riscal.** 13° (100% Verdejo)

**Wine cellar:** Bodegas Marqués de Riscal · Rueda (Valladolid) 17,00 €

**El Perro Verde.** 13° (100% Verdejo)

**Wine cellar:** Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid) 20,00 €

**José Pariente.** 13° (100% Verdejo)

**Wine cellar:** Bodegas José Pariente · La Seca (Valladolid) 20,00 €

## D.O. RIAS BAIXAS

**"Paco & Lola".** 13° (100% Albariño)

**Wine cellar:** Cooperatandiva Arousana · Meaño(Pontevedra) 21,00 €



## Red wine / Vin rouge

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Oliver Conti Indispensable Negre** 14° (Grenache noir and Syrah)  
**Wine cellar:** Oliver Conti · Capmany (Girona) 14,50€

**Cigonyes Negre.** 14,5° (Grenache noir and Syrah)  
**Wine cellar:** Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 17,00 €

**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) 21,00 €

**Finca Olivardots Vermell** 15° (Syrah, Grenache noir, samsó and Cabernet Sauvignon)  
**Wine cellar:** Vinyes d'Olivardots · Capmany(Girona) 21,50 €

### 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€

### D.O. MONTSANT

**Bancal del Bosc Negre.** 15° 15,5° (Garnacha Negra & Carinyena)  
**Wine cellar:** Vinyes Domènech · Capçanes(Tarragona) 18.50€

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Raimat Abadía.** 13,5° (Cabernet Sauvignon and Tempranillo)  
**Wine cellar:** Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 15.00€

### D.O. SOMONTANO

**Enate Cabernet Sauvignon-Merlot** 14,5° (Cabernet Sauvignon and Merlot)  
**Wine cellar:** Bodegas Enate · Salas Bajas(Huesca) 16,00 €

**Enate Cabernet Sauvignon-Merlot** 50 cl. 14,5° (Cabernet Sauvignon and Merlot)  
**Wine cellar:** Bodegas Enate · Salas Bajas(Huesca) 13,00 €

## Red wine / Vin rouge

### D.O. RIBERA DEL DUERO

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

**Pesquera Crandanza.** 14° (100% Tempranillo)  
**Wine cellar:** Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero (Valladolid) 29,00 €

### D.O. LA RIOJA

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

**Marqués de Cáceres Crianza.** 13,5° (Tempranillo, Grenache and Graciano)  
**Wine cellar:** Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja) 16,00 €

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

**Marqués de Vitoria Reserva** 14° (100% Tempranillo)  
**Wine cellar:** Bodegas Marqués de Vitoria · Rueda (Valladolid) 23,00 €

**Remelluri Reserva.** 14° (Tempranillo, Grenache Npira and Gracandano)  
**Wine cellar:** Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida (Alava) 32,50 €

## Rosé wine/ Vin rosé

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Oliver Conti Indispensable Rosat** 13,5° (Grenache noir, Tempranillo and Syrah)  
**Wine cellar:** Oliver Conti · Capmany (Girona) 14,50 €

**Cigonyes Rosé.** 12,5° (100% Grenache noir)  
**Wine cellar:** Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 17,00 €

**Espelt Coral.lí.** 13° (100% Lledoner noir)  
**Wine cellar:** Espelt · Vilajuïga(Girona) 17,00 €

### D.O. PENEDES

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

### D.O. CATALUNYA

**Torres de Casta.** 13° (Grenache Negra and Cariñena)  
**Wine cellar:** Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) 15,00 €

### I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

**Lafage Miraflores Rosé** · 12,5° (Monastrell and Garnacha Grey)  
**Wine cellar:** Domaine Lafage · Perpignan (Rosselló) 19,50€

VAT Included/ TVA compris