

MENU 4

“Salmorejo” of avocado with dice of tuna fish marinated with soya sauce and caviar of chili/
« Salmorejo » d’avocat avec thon mariné aux sauce soya et caviar de chili

Salmon tartare with sesame oil, tender shoots and Kalamata olives/
Tartare de saumon à l’huile de sésame, pousses tendres et
olives de Kalamata

Cannelloni of leeks branded with slices of cod fish and tomato buds/
Cannelloni de brandade de poireaux avec éminces de morue et
bourgeons de tomate

Grilled turbot with creamy romesco sauce and wakame/
Turbo grillé aux crémeux de romesco et wakame

Tuna fish tataki with tender shoots/
Tataki de thon au pousses tendres

Grilled mini veal sirloin with duck liver and truffle/
Mini filet de veau grillé au foie de canard et truffe

Creamy crème caramel of mascarpone with lemon ice-cream and crunchy of pineapple/
Crème caramel mascarpone au glace citron et croustillant d’ananas

Piña Colada/
Piña Colada

Three chocolates mousse/
Mousse trois chocolats

Price/ Prix: 35,00€(hotel customer)
Price/ Prix: 41,50€(external customer)
VAT included/ compris

CARTE

To nibble/ Pour Commencer

Bread service/ Service de pain.....	3,00€
“Coca” bread rubbed with tomato/ Pain de « coca » à la tomate.....	5,00€
Anchovies from L’Escala with “coca” bread rubbed with tomato / Anchois de L’Escala avec pain de « coca » à la tomate	14,00€
Shavings of Iberian ham with “coca” bread rubbed with tomato (½ Portion 15,00€)/ Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de « coca » à la tomate (½ Portion 15,00€)	20,00€
Mini croquettes of Iberian ham and prawns/ Mini croquettes de jambon ibérique et crevettes.....	12,00€
Squid in Andalucía style/ Calmar à l’Andalouse.....	12,00€
Small squid in Andalucía style/ Petit calmar à l’Andalouse	12,00€
Grilled mussels/ Moules grillés.....	12,00€
Sautéed clams in white wine sauce/ Palourdes sautées au sauce vin blanc.....	12,00€
Garlic prawns/ Crevettes à l’ail	14,00€
Grilled prawns from Palamós/ Crevettes de Palamós grillée.....	S/M

Entrants/ Les entrées

Cherry gazpacho with slices of Iberian ham/ Gazpacho de cerises aux copeaux de jambon ibérique	16,00€
Warm tender shoots salad with prawns, garlic shoot and green beans/ Salade tiède de pousses tendres avec crevette, ails frais et haricots verts.....	16,00€
Warm octopus’ salad with aioli of roasted apple, croutons and pickled vegetables/ Salade tiède de poulpe avec aioli de pomme rôti, croûtons et légumes marinées.....	18,00€
Rolled lobster with yuzu mayonnaise, lobster coral and olive oil caviar/ Homard roulé avec mayonnaise de yuzu, le corail d’homard et caviar d’huile d’olive.....	22,00€

Main course/ Plat principal

Dry rice from Pals “a la llauna” with small cuttlefish from the coast and red prawns/
Riz de Pals sec « a la llauna » avec petit seiche de côte et crevettes rouges.....22,00€

Grilled national squid with garlic and parsley/
Calmar national grille à l'ail et persil..... 18,00€

Grilled turbot with small onions and potato carpaccio/
Turbo grillée aux des petits oignons et carpaccio de pomme de terre..... 20,00€

Monkfish tataki with Oriental's mushrooms and sesame parmentier/
Tataki de lotte avec champignons orientales et parmentier de sesame22,00€

Grilled scorpion fish on the back with tender shoots, chilly and seasonal vegetables/
Rascasse grillée sur le dos aux ails frais, chili et légumes de saison26,00€

Grilled Iberian pork “pluma” with vegetables tartar/
« Pluma » de porc ibérique aux tartares de légumes.....22,00€

Grilled veal from Girona sirloin with duck liver, oil of truffle and vegetables/
Filet de veau de Girona grillé au foie de canard, huile de truffe et légumes.....26,00€

Desserts

Foam of home-made Catalan cream with “carquiñolis” crumble and apple´s crunchy/
Mousse de crème Brûlée maison avec crumble de « carquiñolis » et
croustillant de pomme 7,00€

Seasonal fruit fan/ Éventail de fruits de saison 7,00€

Assorted of ice-cream/ Assortiment de glaces..... 7,00€

Chocolate and milk mousse with hazelnut creamy, biscuit and white chocolate ice-cream/
Mousse au chocolat au lait, crémeux de noisette à la glace chocolat blanc..... 9,00€

Mango and pineapple ingot with coconut ice-cream and aged rum/
Lingote de mangue et ananas à la glace de coco et vieux rhum..... 9,00€

Stuffed baked apple of lemon with crunchy of chocolate and cinnamon/
Pomme au four farsi de citron et croustillant de chocolat et cannelle..... 9,00€

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 Bolognaise  / Tallarines avec sauce Carbonara ou Bolognaise		12,00€
Carbonara Macaroni  or Bolognaise  / Macaroni avec sauce Carbonara ou Bolognaise		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 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)

Familia Oliveda Brut Jove. 11,5° (Macabeo, Xarel.lo and Parellada) Wine cellar: Celler Oliveda · Capmany (Girona)	17,00€
Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva. 11,5° (Macabeo, Parellada and Xarel.lo) Wine cellar: Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	23,00€
Privat Brut Nature Reserva Rosé. 11,5° (Chardonnay and Pinot Noir) Wine cellar: Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Cava Ecològic Vegà	22,50€
Gramona Imperial Brut Gran Reserva. 12° (Xarel.lo, Macabeo and Chardonnay) Wine cellar: Caves Gramona · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	29,50€

Champagnes

Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE 12° (100 % Chardonnay) Wine cellar: Champagne Pierre Mignon · Le Breuil (Marne)	49,00€
--	--------

Glass of wine/ Verre de vin

Glass of Cava/ Verre à cava	5,50€
Glass of Empordà white wine/ Verre à vin blanc de l'Empordà	4,00€
Glass of Rueda white wine/ Verre à vin blanc Rueda	4,75€
Glass of Empordà rosé wine/ Verre à vin rosé de l'Empordà	4,00€
Glass of Empordà red wine/ Verre à vin rouge de l'Empordà	4,00€
Glass of Rioja red wine/ Verre à vin rouge Rioja	4,75€

White wine / Vin Blanc

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

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

Wine cellar: Oliver Conti · Capmany (Girona) 15,00€

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

Wine cellar: Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona) 17,50€

Garoina Blanc. 13° (100% Chardonnay)

Wine cellar: Grup Oliveda · Capmany (Girona) 18,00€

Cigonyes Blanc. 12,5° (100% Macabeu)

Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 17,50€

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

Wine cellar: Mas Oller · Torrent (Girona) 21,00€

D.O. CATALUNYA

Torres Viña Sol. 12° (Grenache and Parellada)

Wine cellar: Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) 16,00€

D.O. COSTERS DEL SEGRE

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

Wine cellar: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 17,50€

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

Wine cellar: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 13,50€

D.O. RUEDA

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) 20,50€

White wine / Vin Blanc

D.O. RIAS BAIXAS

"Paco & Lola". 13° (100% Albariño)

Wine cellar: Cooperative Arousana · Meaño (Pontevedra)

21,00€

Ricón 12,5° (Albariño, Loureira, Treixadura and Godello)

Celler: Adega do Ricón · Arbo (Pontevedra)

20,00€

D.O PENEDES

Mar i Cel Lacrima Baccus · 12° (Xarel·lo, Chardonnay and Sauvignon Blanc)

Celler: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) Vino Orgánico

16,00€

10000 Hores Blanco Floral · 12° (Muscat de Frontignan and Sauvignon Blanc)

Celler: Oliver Viticultors · Subirats (Barcelona) Vino Ecológico

17,00€

Red wine / Vin rouge

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Oliver Conti Indispensable Negre. 14° (Grenache noir and Syrah)
Wine cellar: Oliver Conti · Capmany (Girona) 15,00€

Cercivm Negre 14° (Grenache noir, Carinyena, Syrah and Cabernet Sauvignon)
Celler: Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona) 17,00€

Cigonyes Negre. 15° (Grenache noir and Syrah)
Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 17,50€

Castell de Perelada 5 Finques. 14,5°
(Cabernet Sauvignon, Grenache noir, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell and Cabernet Franc)
Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 22,00€

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Raimat Abadía. 14° (Cabernet Sauvignon and Tempranillo)
Wine cellar: Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 16,00€

D.O. SOMONTANO

Enate Cabernet Sauvignon-Merlot. 14,5° (Cabernet Sauvignon and Merlot)
Wine cellar: Bodegas Enate · Salas Bajas (Huesca) 17,00€

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

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble. 14° (100% Tempranillo)
Wine cellar: Bodegas Protos · Peñafiel (Valladolid) 17,50€

Catania Roble 14,5° (100% Tempranillo)
Wine cellar: Viñedos y Bodegas Gormaz · San Esteban de Gormaz (Soria) 20,00€

Pesquera Crandanza. 14° (100% Tempranillo)
Wine cellar: Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero (Valladolid) 35,00€

Red wine / Vin rouge

D.O. LA RIOJA

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) 17,50€

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) 35,00€

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) 15,00€

Cigonyes Rosé. 12,5° (100% Grenache noir)
Wine cellar: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 17,50€

Espelt Coral.lí. 13° (100% Lledoner noir)
Wine cellar: Espelt · Vilajuïga (Girona) 18,00€

D.O. Penedès

Rosé & Clear Lacrima Baccus · 12° (Grenache noir and Pinot Noir)
Wine cellar: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) · Vino Orgánico 16,00€

I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

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

A.O.C CÔTES DE PROVENCE

Roubine La Vie en Rose 13° (Grenache, Cinsault and Rolle)
Wine cellar: Chateau Roubine · Lorgues (Var) 21,00€

VAT Included/ TVA compris