

MENU 5

“Bisque” de llagosta amb crustacis, tallarines de sepia i ous de tobiko/
Bisque de langosta con crustáceos, tallarinas de sepia y huevos de tobiko

○

Amanida de mongetes verdes, laminat d'espàrrecs i formatge curat/
Ensalada de judías verdes, laminado de espárragos y queso curado

Papillot de llobarro amb cloïsses i bolets orientals/
Papillote de lubina con almejas y setas orientales

○

Costelles de xai a la planxa amb guarnició/
Chuletas de cordero a la plancha con guarnición

Sopeta de maracuià amb escuma de crema i fruits vermells/
Sopita de fruta de la pasión con espuma de crema y frutos rojos

○

Ganaxe muntada de xocolata blanca i alfàbrega amb fruits vermells/
Ganache montada de chocolate blanco y albahaca con frutos rojos

Preu/ Precio: 38,00€ (cliente hotel)
Preu/ Precio: 42,00€ (cliente externo)
IVA inclòs/ IVA incluido

Carta

Per picar/ Para picar

Servei de pa/ Servicio de pan	3,50€
Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar/ Pan de coca con tomate de rama	6,00€
Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet Anchoas de La Escala con pan de coca con tomate	18,00€
Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (½ Ració 17,50€) Paletilla de jamón ibérico con pan de coca con tomate (½ Ración 17,50€)	26,00€
Mini croquetes de pernil ibèric / Mini croquetas de jamón ibérico	12,50€
Calamarcets a l'andalusa/ Chipirones a la andaluza	13,50€
Calamars a l'andalusa/ Calamares a la andaluza	14,00€
Cloïsses saltejades al vi blanc/ Almejas salteadas al vino blanco	15,00€
Gambes a l'allada/ Gambas al ajillo	16,00€
Gambes de Palamós a la planxa/ Gambas de Palamós a la plancha	45,00€

Entrants/ Entrantes

Roial d'espàrrecs blancs amb "taco" de bacallà, oli de bitxo i all negre Royal de espárragos blancos con taco de bacalao, aceite de guindilla y ajo negro	17,50€
Amanida de musclos en escabetx, hummus d'albergínia i mini verdures fumades Ensalada de mejillones en escabeche, humus de berenjena y mini verduras ahumada... ..	17,00€
Tàrtar de llobarro amb recuit de Fonteta, farigola fresca, llima i ous de guatlla/ Tartar de lubina con recuit de Fonteta, tomillo fresco, lima y huevos de codorniz	17,50€
Amanida de patata amb gambes, olives de Calamata, mini verdures i maonesa de cítrics/ Ensalada de patatas con gambas, aceitunas de Calamata, mini verduras y mayonesa de cítricos	18,50€
Ous cuinat a baixa temperatura amb carbonara de cansalada viada ibèrica, tirabeques i crema lleugera de tupinambo/ Huevos cocinados a baja temperatura con carbonara de panceta ibérica, tirabeques y crema ligera de tupinambo	17,00€
Carxofes saltejades amb vieires i pernil ibèric Alcachofas salteadas con vieiras y jamón ibérico	22,00€

Plats principals/ Platos principales

Arròs de Pals a la llauna del senyoret (mar i muntanya) amb gambetes de costa i cloïsses/

Arroz de Pals a la lata del señorito (mar y montaña) con gambitas de costa y almejas.....24,00€

Fideua amb sèpia i Llagosta (mín. 2 pax)

Fideua con sepia y langosta (mín. 2 pax).....38,00€

Calamar de potera a la planxa amb all i julivert

Calamar de potera a la plancha con ajo y perejil22,00€

Llom de corball a la planxa amb salsa de cítrics i salicòrnia

Lomo de corvina a la plancha con salsas de cítricos y salicornia.....22,00€

Turbot a la planxa amb escal·lònies, carpaci de patates i reducció de vinagre de poma

Rodaballo a la plancha con cebollitas, carpaccio de patatas y reducción de vinagre de manzana26,00€

Galta de rap amb cruixent de carxofes i tartar d'escalivada

Carrillada de rape con crujiente de alcachofas y tartar de escalivada29,00€

Filet de vedella de Girona a la planxa amb foie d'ànec i verdures a la planxa

Solomillo de ternera de Girona a la plancha con foie de pato y verduras a la plancha.....36,00€

Pollastre de pagès amb llagosta/ Pollo de corral con langosta 42,00€

Postres

Assortiment de gelats/ Surtido de helados 8,00€

Ventall de fruites de temporada/ Abanico de frutas de temporada 9,00€

Escuma de crema Catalana casolana amb crumble de carquinolis i cruixent de poma/ Espuma de crema catalana casera con crumble de carquiñolis y crujiente de manzana 9,00€

Tartaleta de llimona amb terra de farigola, sorbet de mango i fruits vermells

Tartaleta de limón con tierra de tomillo, sorbete de mango y frutos rojos..... 9,00€

Mousse de xocolata negra amb maracuià, terra de cafè i gelat de vainilla

Mouse de chocolate negro con fruta de la pasión, tierra de café y helado de vainilla..... 10,00€

Pastís de formatge amb pinya i maduixes/ Pastel de queso con piña y fresas 10,00€

IVA inclòs/ IVA incluido

CARTA INFANTIL

Crema de verdures a l'Oli d'Oliva Verge / Crema de verduras con aceite de Oliva Virgen	8,00€
Truita a la francesa / Tortilla a la francesa	7,50€

Pastes i Pizzes

Espaguetis a la napolitana / Espaguetis a la napolitana	12,00€
Espaguetis a la bolonyesa / Espaguetis a la boloñesa	12,00€
Espaguetis a la carbonarà / Espaguetis a la carbonara	12,00€
Macarrons a la bolonyesa / Macarrones a la boloñesa	12,00€
Pizza Margarita / Pizza Margarita	12,00€
Pizza pernil i formatge / Pizza jamón y queso	13,50€
Pizza pernil i formatge amb ou / Pizza jamón y queso con huevo	15,50€

Carns/ Carnes

Frankfurt	10,00€
Escalopa a la Milanesa	11,50€
Llibret de llom / Librito de lomo	11,50€
Pollastre a la planxa / Pollo a la plancha	12,00€
Hamburguesa	13,50€
Lluç arrebossat / Merluza rebozada	16,00€

Per acompanyar/ Para acompañar

Ou ferrat (suplement 3,00€) / Huevo frito (suplemento 3,00€)
Patates fregides / Patatas fritas
Amanida / Ensalada
Arròs blanc amb salsa de tomàquet / Arroz blanco con salsa de tomate

Postres

logurt natural / Yogur natural	4,50€
Bola de gelat (vainilla, xocolata o maduixa) / Bola de helado (vainilla, chocolate o fresa)	4,50€





Farinetes (per encàrrec)/ Papillas (por encargo)

Farinetes de fruita / Papilla de fruta	7,00€
Farinetes del dia / Papilla del dia	9,50€



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.



Apreciado 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)	18,50€
Privat Brut Nature Reserva Rosé Cava Ecològic Vegà 11,5° (Chardonnay i Pinot Noir) Celler : Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona)	24,00€
Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva. 11,5° (Macabeo, Parellada i Xarel.lo) Celler : Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Cava ecològic	28,00€
Gramona Imperial Brut Gran Reserva. 12° (Xarel.lo, Macabeo i Chardonnay) Celler: Caves Gramona · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	39,00€

Champagnes

Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE 12° (100 % Chardonnay) Celler: Champagne Pierre Mignon · Le Breuil(Marne)	65,00€
---	--------

Copa de vi / Copa de vino

Copa de cava de la casa	7,00€
Copa de vi blanc de l'Empordà/ Copa de vino blanco del Empordà	4,75€
Copa de vi blanc de Rueda/ Copa de vino blanco de Rueda	5,75€
Copa de vi rosat de l'Empordà/ Copa de vino rosado del Empordà	4,75€
Copa de vi negre de l'Empordà/ Copa de vino tinto del Empordà	4,75€
Copa de vi negre de Rioja/ Copa de vino tinto de Rioja	5,75€

Vins blancs / Vinos blancos

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Inspirador Blanc 13° (Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc i Garnacha Roja) Celler: Bodegas Castillo Perelada · Perelada (Girona)	18,00 €
Garoina Blanc 13° (100% Chardonnay) Celler: Grup Oliveda · Capmany (Girona)	19,50 €
Cigonyes Blanc 12,5° (100% Macabeo) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	19,50 €
Mas Llunes Maragda Blanc. 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu) Celler: Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona)	20,00 €
Mas Geli Notes de Blanc 12,5° (Garnacha Blanca, Garnacha Roja i Subirat Parent) Celler: Mas Geli · Pals (Girona)	21,50 €
Mas Oller Mar Blanc 12,5° (Picapoll i Malvasia) Celler: Mas Oller · Torrent (Girona)	26,00 €

D.O. PENEDEÈS

Mar i Cel Lacrima Baccus · 12° (Xarel·lo, Chardonnay i Sauvignon Blanc) Celler: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) Vino Orgànic	18,50 €
10000 Hores Blanco Floral · 12° (Muscat de Frontignan i Sauvignon Blanc) Celler: Oliver Viticultors · Subirats (Barcelona) Vino Ecològic	18,50 €

D.O. CATALUNYA

Torres Viña Sol 12° (Garnacha Blanca i Parellada) Celler: Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Vi ecològic	18,00 €
--	---------

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Castell de Raimat Chardonnay. 13° (100% Chardonnay) Celler: Bodega Raimat · Raimat (Lleida)	18,00 €
--	---------

Vins blancs / Vinos blancos

D.O RUEDA

José Pariente. 13° (100% Verdejo) Celler: Bodegas José Pariente · La Seca (Valladolid)	22,50 €
El Perro Verde. 12,5° (100% Verdejo) Celler: Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid)	23,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

Ricón 12,5° (Albariño, Loureira, Treixadura i Godello) Celler: Adegas do Ricón · Arbo (Pontevedra)	20,00 €
Albariño "Paco & Lola". 13° (100% Albariño) Celler: Cooperativa Arousana · Meaño (Pontevedra)	23,00 €

Vins negres / Vinos tintos

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Inspirador Negre 13° (Samsó, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon) Celler: Bodegas Castillo Perelada · Perelada (Girona)	18,00 €
Cercivm Negre 14° (Garnacha Negra, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon) Celler: Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona)	19,50 €
Cigonyes Negre. 14° (Garnacha Negra i Syrah) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	19,50 €
Castell de Perelada 5 Finques. 14,5° (Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Syrah, Samsó i Monastrell) Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	25,00 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Rimat Abadía. 14° (Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Syrach) Celler: Bodega Rimat · Rimat (Lleida)	18,00 €
---	---------

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble. 14° (100% Tempranillo) Celler: Bodegas Protos · Peñafiel (Valladolid)	19,50 €
Catania Roble 14,5° (100% Tempranillo) Celler: Viñedos y Bodegas Gormaz · San Esteban de Gormaz (Soria)	20,00 €
Pesquera Crianza. 14° (100% Tempranillo) Celler: Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero (Valladolid)	42,00 €

D.O. LA RIOJA

Marqués de Cáceres Crianza. 13,5° (Tempranillo, Garnacha Tinta i Graciano) Celler: Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja)	19,00 €
Ramón Bilbao Crianza. 14° (100% Tempranillo Riojana) Celler: Bodegas Ramon Bilbao · Haro (La Rioja)	19,50 €
Marqués de Vitoria Reserva 14° (100% Tempranillo) Celler: Bodegas Marqués de Vitoria · Oyón (Alava)	28,00 €
Remelluri Reserva. 14° (Tempranillo, Garnacha Negra i Graciano) Celler: Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida (Alava)	45,00 €

Vins rosats/ Vinos rosados

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Inspirador Rosat 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre)
Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 18,00 €

Cigonyes Rosé. 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre)
Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 19,50 €

Espelt Coral.lí. 13° (Garnacha Negra i Merlot)
Celler: Celler Espelt · Vilajuïga (Girona) 19,50 €

D.O. Penedès

Rosé & Clear Lacrima Baccus · 12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir)
Celler: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) · Vino Orgánico 18,50 €

I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

Lafage Miraflores Rosé 12,5° (Monastrell i Garnacha Gris)
Celler: Domaine Lafage · Perpignan (Rosselló) 22,50 €

A.O.C CÔTES DE PROVENCE

Roubine La Vie en Rose 13° (Garnacha, Cinsault y Rolle)
Celler: Chateau Roubine · Lorgues (Var) 26,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido