

## CARTE

### To nibble/ Pour Commencer

<b>Bread service/</b> Service de pain.....	3,50€
<b>“Coca” bread rubbed with tomato/</b> Pain de « coca » à la tomate.....	6,00€
<b>Anchovies from L’Escala with “coca” bread rubbed with tomato/</b> Anchois de L’Escala avec pain de « coca » à la tomate.....	18,00€
<b>Shavings of Iberian ham with “coca” bread rubbed with tomato (½ Portion 17,50€)/</b> Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de « coca » à la tomate (½ Portion 17,50€).....	26,00€
<b>Mini croquettes of Iberian ham/</b> Mini croquettes de jambon ibérique.....	12,50€
<b>Small squid in Andalucía style/</b> Petit calmar à l’Andalouse.....	13,50€
<b>Squid in Andalucía style/</b> Calmar à l’Andalouse.....	14,00€
<b>Sautéed clams in white wine sauce/</b> Palourdes sautées au sauce vin blanc.....	15,00€
<b>Garlic prawns/</b> Crevettes à l’ail.....	16,00€
<b>Grilled prawns from Palamós/</b> Crevettes de Palamós grillée.....	45,00€

### Entrants/ Les entrées

<b>Royal of white asparagus with cod fish, chilly oil and black garlic/</b> Royale d’asperges blanches avec morue, huile de chilli et ail noir.....	17,50€
<b>Pickled mussels salad with eggplant hummus and smoked mini vegetables/</b> Salade de moules marinées avec hummus d’aubergine et mini légumes fumée.....	17,00€
<b>Sea bass tartar with curd from Fonteta, fresh thyme, lime and quail eggs/</b> Tartare de loup de mer avec brousse de Fonteta, thym frais, citron vert et oeufs de quaille.....	17,50€
<b>Potatoes and prawns salad salad with Calamata’s olives, mini vegetables and citrus mayonnaise/</b> Salade de pomme de terre et crevettes, olives de Calamata, mini légumes et mayonnaise d’agrumes.....	18,50€
<b>Eggs cooked at low temperature with carbonara of Iberian bacon, green beans soft cream of tupinambo/</b> Oeufs cuit à basse température avec carbonnade de lard ibérique, haricots verts et crème légère de tupinambo.....	17,00€
<b>Scallops with salt and pepper fresh bacon and grilled duck liver in virgin olive oil</b> Coquilles Saint-Jacques à la lardon sel et poivre et foie de canard grillé à l’huile d’olive vierge.....	22,00€

## Main course/ Plat principal

**Dry rice from Pals “a la llauna” (fish and meat) with coast small and clams/** Riz de Pals sec « a la llauna” (poisson et viande) avec petit crevettes de côte et palourdes.....24,00€

**“Fideua” (dry noodles) with cuttlefish and lobster (mín. 2 pax)/**  
“Fideua” (vermicelle) aux seiche et langouste (mín. 2 pax) ..... 38,00€

**Grilled squid with garlic and parsley/** Calmar grille à l'ail et persil .....22,00€

**Grilled corvine with citrus sauce and “salicornia”/**  
Corvine grillée au sauce d'agrumes et salicorne.....22,00€

**Grilled turbot with small onions, potato carpaccio and apple vinegar reduction/**  
Turbo grillée aux des petits oignons, carpaccio de pomme de terre et reduction de vinaigre de pomme .....26,00€

**Monkfish medallions with escalivada (baked vegetables) tartar and wakame seaweed**  
Médailles de lotte, tartare de escalivada (légumes au four) et algues wakame ..... 29,00€

**Grilled Iberian pork “pluma” with vegetables tartar with reduction of “ratafia· liquor”/**  
« Pluma» de porc ibérique aux tartares de légumes et réduction de liqueur de «ratafia»...26,00 €

**Grilled veal from Girona sirloin with duck liver and grilled vegetables/**  
Filet de veau de Girona grillé au foie de canard et légumes grillée.....36,00€

**Farm chicken with lobster/** Poulet de ferme au langouste ..... 42,00€

## Desserts

**Assorted of ice-cream/** Assortiment de glaces..... 8,00€

**Seasonal fruit fan/** Éventail de fruits de saison ..... 9,00€

**Foam of home-made Catalan cream with “carquiñolis” crumble and apple’s crunchy/**  
Mousse de crème Brûlée maison avec crumble de « carquiñolis »  
et croustillant et pomme.....9,00€

**Lemon tart with land of thyme, mango ice-cream and red fruits/**  
Tarte de citron avec terre de thym à la glace mangue et fruits rouges..... 9,00€

**Dark chocolate mousse with passion fruit, land of coffee and vanilla ice-cream/**  
Mousse au chocolat noir avec fruit de la passion, terre de café à la glace vanille..... 10,00€

**Cheesecake with pineapple and strawberries/**  
Gâteau de pomme avec ananas et fraises ..... 10,00€

VAT INCLUDED/ TVA COMPRIS

## KIDS MENU/ MENU ENFANTS

**Vegetables cream soup with virgin olive oil/ Crème de légumes à l'huile d'olive Virgin** 8,00€  
**Omelette / Omelette** 7,50€

### Pasta & pizza

**Napolitan Spaghetti / Spaghetti Napolitaine** 12,00€  
**Bolognese Spaghetti / Spaghetti Bolognese** 12,00€  
**Carbonara Spaghetti / Spaghetti Carbonara** 12,00€  
**Bolognese Macaroni / Macaroni Bolognese** 12,00€  
**Margarita pizza** 12,00€  
**Ham and cheese pizza / Pizza jambon et fromage** 13,50€  
**Ham, cheese and egg pizza / Pizza jambon, fromage et œuf** 15,50€

### Meats/ Viandes

**Maxi Frankfurt** 10,00€  
**Escalope Milanese/ Escalope Milanaise** 11,50€  
**Cordon Blue / Escalope Cordon Bleu** 11,50€  
**Grilled chicken / Poulet grillée** 12,00€  
**Hamburger/ Steak Hache** 13,50€  
**Crispy battered hake / Colin pané** 16,00€

### Garnish/ Accompagnements

**Fried egg (supplement €3,00) / Oeuf frit (supplément 3,00€)**  
**French fries / Pommes frites**  
**Salad / Salade**  
**White rice with tomato sauce / Riz nature au sauce tomate**

### Desserts

**Fresh yoghurt/ Yoghourt natural** 4,50€  
**Ice cream (vanilla, chocolate or strawberry) / Boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)** 4,50€


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

**Fruit mush / Bouillon de fruit** 7,00€  
**Mush of the day / Bouillon du jour** 9,50€

**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



MOLLUSCS

Cher Client, depuis La Costa Beach & Resort, nous sommes sensibles d'intolérances alimentaires gluten nôtre 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)	18,50€
<b>Privat Brut Nature Reserva Rosé.</b> 11,5° (Chardonnay and Pinot Noir) <b>Wine cellar:</b> Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Cava Ecològic Vegà	24,00€
<b>Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva.</b> 11,5° (Macabeo, Parellada and Xarel.lo) <b>Wine cellar:</b> Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	28,00€
<b>Gramona Imperial Brut Gran Reserva.</b> 12° (Xarel.lo, Macabeo and Chardonnay) <b>Wine cellar:</b> Caves Gramona · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	39,00€

### 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)	65,00€
--	--------

### Glass of wine/ Verre de vin

<b>Glass of Cava/ Verre à cava</b>	7,00€
<b>Glass of Empordà white wine/ Verre à vin blanc de l'Empordà</b>	4,75€
<b>Glass of Rueda white wine/ Verre à vin blanc Rueda</b>	5,75€
<b>Glass of Empordà rosé wine/ Verre à vin rosé de l'Empordà</b>	4,75€
<b>Glass of Empordà red wine/ Verre à vin rouge de l'Empordà</b>	4,75€
<b>Glass of Rioja red wine/ Verre à vin rouge Rioja</b>	5,75€

## White wine / Vin Blanc

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Inspirador Blanc.** 13° (White & noir grenache, White Sauvignon)  
**Wine cellar:** Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 18,00€

**Garoina Blanc.** 13° (100% Chardonnay)  
**Wine cellar:** Grup Oliveda · Capmany (Girona) 19,50€

**Cigonyes Blanc.** 12,5° (100% Macabeo)  
**Wine cellar:** Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 19,50€

**Mas Llunes Maragda Blanc.** 13,5° (Grenache and Macabeu)  
**Wine cellar:** Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona) 20,00€

**Mas Geli Notes de Blanc.** 12,5° (White & noir grenache, Subirat Parent)  
**Wine cellar:** Mas Geli · Pals (Girona) 21,50€

**Mas Oller Mar Blanc.** 12,5° (Piquepoul and Malvasia)  
**Wine cellar:** Mas Oller · Torrent (Girona) 26,00€

### 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 18,50€

**10000 Hores Blanco Floral** · 12° (Muscat de Frontignan and Sauvignon Blanc)  
**Celler:** Oliver Viticultors · Subirats (Barcelona) Vino Ecológico 18,50€

### D.O. CATALUNYA

**Torres Viña Sol.** 12° (Grenache and Parellada)  
**Wine cellar:** Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) 18,00€

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Castell de Raimat Chardonnay.** 12,5° (100% Chardonnay)  
**Wine cellar:** Bodega Raimat · Raimat (Lleida) 18,00€

## White wine / Vin Blanc

### D.O RUEDA

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

**Wine cellar:** Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid) 23,00€

**José Pariente.** 13° (100% Verdejo)

**Wine cellar:** Bodegas José Pariente · La Seca (Valladolid) 22,50€

### D.O. RIAS BAIXAS

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

**Wine cellar:** Cooperative Arousana · Meaño (Pontevedra) 23,00€

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

**Celler:** Adega do Ricón · Arbo (Pontevedra) 20,00€

## Red wine / Vin rouge

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

<b>Inspirador Negre.</b> 13° (Samsó, Grenache noir and Cabernet Sauvignon) <b>Wine cellar:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Capmany (Girona)	18,00€
<b>Cercivm Negre</b> 14° (Grenache noir, Carinyena, Syrah and Cabernet Sauvignon) <b>Celler:</b> Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona)	19,50€
<b>Cigonyes Negre.</b> 15° (Grenache noir and Syrah) <b>Wine cellar:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	19,50€
<b>Castell de Perelada 5 Finques.</b> 14,5° (Cabernet Sauvignon, Grenache noir, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell and Cabernet Franc) <b>Wine cellar:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	25,00€

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

<b>Raimat Abadía.</b> 14° (Cabernet Sauvignon and Tempranillo) <b>Wine cellar:</b> Bodega Raimat · Raimat (Lleida)	18,00€
---	--------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

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

### D.O. LA RIOJA

<b>Marqués de Cáceres Crianza.</b> 13,5° (Tempranillo, Grenache and Graciano) <b>Wine cellar:</b> Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja)	19,00€
<b>Ramón Bilbao Crianza.</b> 14° (100% Tempranillo Riojana) <b>Wine cellar:</b> Bodegas Ramon Bilbao · Haro (La Rioja)	19,50€
<b>Marqués de Vitoria Reserva.</b> 14° (100% Tempranillo) <b>Wine cellar:</b> Bodegas Marqués de Vitoria · Rueda (Valladolid)	28,00€
<b>Remelluri Reserva.</b> 14° (Tempranillo, Grenache Npira and Gracandano) <b>Wine cellar:</b> Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida (Alava)	45,00€



## Rosé wine/ Vin rosé

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Inspirador Rosat.** 13° (Grenache noir and Ull de Llebre)  
**Wine cellar:** Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 18,00€

**Cigonyes Rosé.** 12,5° (Grenache noir and Ull de Llebre)  
**Wine cellar:** Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) 19,50€

**Espelt Coral.lí.** 13° (Grenache noir and Merlot)  
**Wine cellar:** Espelt · Vilajuïga (Girona) 19,50€

### D.O. Penedès

**Rosé & Clear Lacrima Baccus** · 12° (Grenache noir and Pinot Noir)  
**Wine cellar:** Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) · Vino Orgánico 18,50€

### I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

**Lafage Miraflores Rosé.** 12,5° (Monastrell and Garnacha Grey)  
**Wine cellar:** Domaine Lafage · Perpignan (Rosselló) 22,50€

### A.O.C CÔTES DE PROVENCE

**Roubine La Vie en Rose** 13° (Grenache, Cinsault and Rolle)  
**Wine cellar:** Chateau Roubine · Lorgues (Var) 26,00€

VAT Included/ TVA compris