

## Carta

### Per picar/ Para picar

|                                                                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Servei de pa/ Servicio de pan</b>                                                                                                                              | 3,50 €  |
| <b>Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar / Pan de coca con tomate de rama</b>                                                                                | 6,50 €  |
| <b>Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet</b><br>Anchoas de La Escala con pan de coca con tomate                                                | 18,00 € |
| <b>Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (½ Ració 17,50€)</b><br>Paletilla de jamón ibérico con pan de coca con tomate (½ Ración 17,50€) | 26,00 € |
| <b>Mini croquetes de pernil ibèric/ Mini croquetas de jamón ibérico</b>                                                                                           | 16,00 € |
| <b>Calamars a la romana amb maonesa d'all negre</b><br>Calamares a la romana con mayonesa de ajo negro                                                            | 15,00 € |
| <b>Cloïsses gallegues saltejades al vi blanc</b><br>Almejas gallegas salteadas al vino blanco                                                                     | 21,00 € |
| <b>Gambes a l'allada/ Gambas al ajillo</b>                                                                                                                        | 16,00 € |

### Entrants/ Entrantes

|                                                                                                                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Gaspaxo de tota la vida amb llobregant, emulsió d'algues wakame i ous de Tobiko</b><br>Gazpacho de toda la vida con bogavante, emulsión de algas wakame y huevas de Tobiko                                                                          | 21,00 € |
| <b>Saltejat de verdures de temporada amb ou cuinat a baixa temperatura i oli d'arbequina Bargallo</b><br>Salteado de verduras de temporada con huevo cocinado a baja temperatura y aceite de arbequina Bargallo                                        | 17,50 € |
| <b>Coca de recapte amb escalopa de foie d'ànec a la planxa, reducció de Pedro Ximénez, pols de festucs i brots verds</b><br>"Coca de recapte" con escalopa de foie de pato a la plancha, reducción de Pedro Ximénez, polvo de pistacho y brotes verdes | 19,50 € |
| <b>Tàrtar de llobarro amb el seu pilpil, ous de guatlla, llima i farigola fresca</b><br>Tartar de lubina con su pilpil, huevos de codorniz, lima y tomillo fresco                                                                                      | 18,00 € |
| <b>Laminat de gambes amb all blanc i oli de corall</b><br>Laminado de cigalas con ajo blanco y aceite de coral                                                                                                                                         | 22,00 € |
| <b>Vieires amb cansalada de sal i pebre a la planxa amb brots verds</b><br>Vieiras con panceta de sal y pimienta a la plancha con brotes verdes                                                                                                        | 22,00 € |

## Plats principals/ Platos principales

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Arròs de Pals a la llauna del senyoret (mar i muntanya) amb gambetes de costa i cloïsses</b> | 25,00 € |
| Arroz de Pals a la lata del señorito (mar y montaña) con gambitas de costa y almejas            |         |
| <b>Calamar de potera a la planxa amb all i julivert</b>                                         | 22,00 € |
| Calamar de potera a la plancha con ajo y perejil                                                |         |
| <b>Llom de bacallà amb salsa puttanesca/ Lomo de bacalao con salsa puttanesca</b>               | 21,00 € |
| <b>Turbot a la planxa amb escal·lònies, carpaci de patates, tomàquet confitat i salicornia</b>  | 27,00 € |
| Rodaballo a la plancha con cebollitas, carpaccio de patatas, tomate confitado y salicornia      |         |
| <b>Lluç al vi blanc amb safrà i tàrtar d'escalivada</b>                                         | 20,00 € |
| Merluza al vino blanco con azafrán y tártar de "escalivada"                                     |         |
| <b>Suquet de rap amb cloïsses i gambes/ "Suquet" de rape con almejas y gambas</b>               | 21,00 € |
| <b>Ploma de porc ibèric a la planxa amb molles de panko i bolets de temporada</b>               | 22,00 € |
| Pluma de cerdo ibérico a la plancha con migas de panko y setas de temporada                     |         |
| <b>Filet de vedella de Girona amb foie a la planxa, verduretes fumades y oli de trufa</b>       | 38,00 € |
| Solomillo de ternera de Girona con foie a la plancha, verduritas ahumadas y aceite de trufa     |         |
| <b>Entrecot de vedella de Girona amb salsa de pebre verd i arròs salvatge</b>                   | 22,00 € |
| Entrecote de ternera de Girona con salsa de pimienta verde y arroz salvaje                      |         |

## Postres

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Ventall de fruites de temporada/ Abanico de frutas de temporada</b>                                  | 9,00 €  |
| <b>Cremós de xocolata negra i cafè amb bescuit d'avellana i escuma de coco</b>                          | 10,00 € |
| Cremoso de chocolate negro y café, con bizcocho de avellana y espuma de coco                            |         |
| <b>Escuma de crema Catalana casolana amb crumble de carquinyolis i cruixent de poma</b>                 | 10,00 € |
| Espuma de crema catalana casera con crumble de carquiñolis y crujiente de manzana                       |         |
| <b>Raïm a la brasa amb crema de xocolata blanca, iogurt, gorgonzola i crumble de farigola llimonera</b> | 10,00 € |
| Uvas a la brasa con crema de chocolate blanco, yogur, gorgonzola y crumble de tomillo limón             |         |
| <b>Tartaleta de llimona amb terra de farigola, sorbet de mango i fruits vermells</b>                    | 10,00 € |
| Tartaleta de limón con tierra de tomillo, sorbete de mango y frutos rojos                               |         |

## Carta de productes elaborats sense GLUTEN

### Carta de productos elaborados sin GLUTEN

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Croquetes de l'àvia/</b> Croquetas de la abuela (3, 7)                                               | 10,00 € |
| <b>Pizza Margarita/</b> Pizza Margarita (7)                                                             | 12,00 € |
| <b>Pizza amb pernil dolç/</b> Pizza con jamón York (7)                                                  | 12,00 € |
| <b>Tallarines amb salsa Carbonara (7) o Bolonyesa (12)</b><br>Tallarines con salsa Carbonara o Boloñesa | 12,00 € |
| <b>Macarrons amb salsa Carbonara (7) o Bolonyesa (12)</b><br>Macarrones con salsa Carbonara o Boloñesa  | 12,00 € |
| <b>Canelons amb beixamel/</b> Canalones con bechamel (7)                                                | 12,00 € |
| <b>Frankfurt amb el seu pa/</b> Frankfurt con su pan (7)                                                | 10,00 € |
| <b>Hamburguesa amb el seu panet/</b> Hamburguesa con su pan (3)                                         | 10,00 € |

## Postres

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Brownie de xocolata/</b> Brownie de chocolate (3, 7, 8) | 6,25 € |
| <b>Pastís de poma/</b> Pastel de manzana (3)               | 6,00 € |

IVA inclòs/ IVA incluido



**Benvolgut Client, des de La Costa Beach & Golf Resort, som sensibles a les intoleràncies alimentàries al gluten dels nostres hostes. En aquesta carta hi trobarà productes certificats com a "sense gluten". Si troba a faltar algun altre producte o vol consultar qualsevol aspecte relacionat amb la fitxa tècnica o el procés d'elaboració a la cuina, no dubti a demanar la informació al nostre màitre.**

Apresiasi Cliente, desde La Costa Beach & Golf Resort, somos sensibles a las intolerancias alimentarias al gluten de nuestros huéspedes. En esta carta encontrará productos certificados como "sin gluten". Si echa de menos algún otro producto o desea consultar cualquier aspecto relacionado con la ficha técnica o el proceso de elaboración en cocina, no dude en solicitar información a nuestro maître.

## Vins blancs/ Vinos blancos

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Inspirador Blanc** 13° (Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc i Garnacha Roja) 18,50 €  
Celler: Castillo Perelada · Perelada (Girona)

**Cigonyes Blanc** 12,5° (100% Macabeo) 19,90 €  
Celler: Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

**Garoina Blanc** 13° (100% Chardonnay) 20,00 €  
Celler: Grup Oliveda · Capmany (Girona)

**Verd Albera** 13,5° (Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatell, Garnacha Rosada i Chardonnay) 20,00 €  
Celler: Martí Fabra · San Climent Sescebes (Girona)

**Mas Llunes Maragda Blanc.** 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu) 20,50 €  
Celler: Mas Llunes · Garriguella (Girona)

**Mas Oller Mar Blanc** 12,5° (Picapoll i Malvasia) 27,00 €  
Celler: Mas Oller · Torrent (Girona)

### D.O. Penedès

**Mar i Cel Lacrima Baccus** · 12° (Xarel·lo, Chardonnay i Sauvignon Blanc) 18,90 €  
Celler: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) Vino Orgánico

**10000 Hores Blanco Floral** · 12° (Muscat de Frontignan i Sauvignon Blanc) 19,50 €  
Celler: Oliver Viticultors · Subirats (Barcelona) Vino Ecológico

### D.O. CATALUNYA

**Torres Viña Sol 12°** (Garnacha Blanca i Parellada) 18,50 €  
Celler: Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Vi ecològic

**Petit Suneus Blanc** 13,5 ° (100% Garnacha Blanca) 21,00 €  
Celler: AV Bodeguers · Vilamaniscle (Girona)

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Castell de Raimat Chardonnay.** 13° (100% Chardonnay) 18,90 €  
Celler: Raimat · Raimat (Lleida)

### D.O. RUEDA

**José Pariente.** 13° (100% Verdejo) 24,00 €  
Celler: José Pariente · La Seca (Valladolid)

**El Perro Verde.** 12,5° (100% Verdejo) 25,00 €  
Celler: Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cazahazo · Rueda (Valladolid)

### D.O. BIERZO

**Losada Godello** 14 ° (100% Godello) 26,00 €  
Celler: Losada Vinos de Finca · Cacabelos (León)

### D.O. RIAS BAIXAS

**Albariño "Paco & Lola".** 13° (100% Albariño) 24,00 €  
Celler: Cooperativa Arousana · Meaño (Pontevedra)

## Vins rosats/ Vinos rosados

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Inspirador Rosat** 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre) 18,50 €  
Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

**Cigonyes Rosé.** 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre) 19,90 €  
Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

**Cypsela Rosat** 13,5° (100% Garnacha Roja) 21,00 €  
Celler: Mas Llunes · Garriguella (Girona)

### D.O. Penedès

**Rosé & Clear Lacrima Baccus** · 12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir) 19,50 €  
Celler: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) · Vino Orgánico

### I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

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

### A.O.C CÔTES DE PROVENCE

**Roubine La Vie en Rose** 13° (Garnacha, Cinsault y Rolle) 26,50 €  
Celler: Chateau Roubine · Lorgues (Var)

## Cavas

**Familia Oliveda Brut Jove.** 11,5° (Macabeo, Xarel·lo i Parellada) 19,00 €  
Celler: Oliveda · Capmany (Girona)

**Privat Brut Nature Reserva Rosé · Cava Ecològic Vegà** 11,5° (Chardonnay i Pinot Noir) 27,00 €  
Celler: Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona)

**Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva.** 11,5° (Macabeo, Parellada i Xarel·lo) 28,00 €  
Celler: Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Cava ecològic

**Gramona Imperial Brut Gran Reserva.** 12° (Xarel·lo, Macabeo i Chardonnay) 42,00 €  
Celler: Caves Gramona · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

## Champagnes

**Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE** 12° (100 % Chardonnay) 69,00 €  
Celler: Champagne Pierre Mignon · Le Breuil( Marne)

## Vins negres / Vinos tintos

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Inspirador Negre 13° (Samsó, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon)** 18,50 €

Celler: Castillo Perelada · Perelada (Girona)

**Cigonyes Negre. 14° (Garnacha Negra i Syrah)** 19,90 €

Celler: Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

**Cercivm Negre 14° (Garnacha Negra, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon)** 20,00 €

Celler: Mas Llunes · Garriguella (Girona)

**Castell de Perelada 5 Finques.** 26,00 €

14,5° (Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Syrah, Samsó i Monastrell)

Celler: Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Raimat Abadia 14° (Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah)** 19,00 €

Celler: Raimat · Raimat (Lleida)

### D.O. RIBERA DE DUERO

**Protos Roble. 14° (100% Tempranillo)** 19,50 €

Celler: Protos · Peñafiel (Valladolid)

**Catania Roble 14,5° (100% Tempranillo)** 20,00 €

Celler: Viñedos y Bodegas Gormaz · San Esteban de Gormaz (Soria)

**Pesquera Crianza. 14° (100% Tempranillo)** 42,00 €

Celler: Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero (Valladolid)

### D.O. LA RIOJA

**Marqués de Cáceres Crianza. 13,5° (Tempranillo, Garnacha Tinta i Graciano)** 19,50 €

Celler: Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja)

**Ramón Bilbao Crianza. 14° (100% Tempranillo Riojana)** 20,00 €

Celler: Ramon Bilbao · Haro (La Rioja)

**Marqués de Vitoria Reserva 14° (100% Tempranillo)** 29,00 €

Celler: Marqués de Vitoria · Oyón (Alava)

**Remelluri Reserva. 14° (Tempranillo, Garnacha Negra i Graciano)** 47,00 €

Celler: Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida (Alava)

## Copes de vi / Copas de vino

**Copa de cava de la casa** 7,50 €

**Copa de vi blanc de l'Empordà/ Copa de vino blanco del Empordà** 5,00 €

**Copa de vi blanc de Rueda/ Copa de vino blanco de Rueda** 6,50 €

**Copa de vi rosat de l'Empordà/ Copa de vino rosado del Empordà** 5,00 €

**Copa de vi negre de l'Empordà/ Copa de vino tinto del Empordà** 5,00 €

**Copa de vi negre de Rioja/ Copa de vino tinto de Rioja** 6,50 €