

MENU 1

Zucchini cream soup with slices of Iberian ham (7)

Crème de courgette aux copeaux de jambon ibérique
or / ou

Sauted of green asparagus with Iberian ham and poached egg (3)

Asperges verts sautées aux jambon ibérique et œuf poché
or / ou

Laminate of king prawns with yellow "ajil" and crunchy of green rice (2)

Laminé de grosses crevettes avec « ajil » jeune et croustillant de riz vert

Tataki of salmon with smoked vegetables (4,11)

Tataki du saumon aux légumes fumées
or / ou

Cod fish in preserve with clams and green beans (2,4,12,14)

Morue confite avec palourdes et haricots verts
or / ou

Grilled Iberian pork sirloin with leeks parmentier and sweet of Pedro Ximenez (7,12)

Filet de porc ibérique grillé avec parmentière de poireaux et caramel de Pedro Ximenez

Lemon tartelette with tangerine sorbet (1,7)

Tartelette de citron au sorbet de mandarine
or / ou

Pear soup with fresh mint and red fruits

Soupe de poire au menthe frais et fruits rouges
or / ou

Chocolate creamy with raspberries (1,7,8)

Crèmeux au chocolat avec framboises

Price/ Prix: 43,00€

TAX included · TVA comprise



CARTE

To nibble/ Pour Commencer

Bread service/ Service de pain (1)	3,50 €
"Coca" bread rubbed with tomato/ Pain de «coca» à la tomate (1)	6,50 €
Anchovies from L'Escala with "coca" bread rubbed with tomato (1,4) Anchois de L'Escala avec pain de «coca» à la tomate	18,00 €
Shavings of Iberian ham with "coca" bread rubbed with tomato (½ Portion 17,50€) (1) Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de «coca» à la tomate (½ Portion 17,50€)	26,00 €
Mini croquettes of Iberian ham/ Mini croquettes de jambon ibérique (1,3,7)	16,00 €
Squid rings in Roman style with black garlic mayonnaise (1, 2) Calmars à la romaine avec mayonnaise à l'ail noir	15,00 €
Galician clams sautéed in white wine/ Palourdes galiciennes sautées au vin blanc (12,14)	21,00 €
Garlic prawns/ Crevettes à l'ail (2)	16,00 €

Starters/ Les entrées

Traditional gazpacho with lobster, wakame seaweed emulsion and tobiko eggs (1,2,11,12) Gazpacho traditionnel avec homard, émulsion d'algues wakame et œufs de tobiko	21,00 €
Sautéed seasonal vegetables with a low-temperature egg (1,3,11) and Bargallo Arbequina oil Légumes de saison sautés avec un œuf à basse température et de l'huile Bargallo Arbequina	17,50 €
"Coca de recapte" with grilled foie gras, Pedro Ximénez reduction, pistachio powder and green sprouts (1,7,8,12) "Coca de recapte" au foie gras grillé, réduction de Pedro Ximénez, poudre de pistache et pousses vertes	19,50 €
Sea bass tartar with pilpil sauce, quail eggs, lime, and fresh thyme (3,4) Tartare de bar sauce pilpil, œufs de caille, citron vert et thym frais	18,00 €
Laminated shrimps with white garlic and coral oil (1,2,8,12) Crevettes laminées à l'ail blanc et à l'huile de corail	22,00 €
Grilled scallops with salt and pepper bacon with green sprouts (14) Coquilles Saint-Jacques grillées au bacon sel et poivre et pousses vertes	22,00 €

VAT included/ TVA comprise



Main courses/ Plats principaux

Dry rice from Pals "a la llauna" (fish and meat) with small prawns from the coast and clams Riz de Pals sec "a la llauna" (poisson et viande) avec petit crevettes de côte et palourdes	(2,4,14)	25,00 €
Grilled squid with garlic and parsley/ Calmars grillés à l'ail et au persil	(12,14)	22,00 €
Cod loin with puttanesca sauce/ Dos de cabillaud à la sauce puttanesca	(4,12)	21,00 €
Grilled turbot with small onions, potato carpaccio, tomatoes in preserve and "salicornia" Turbo grillée aux des petits oignons, carpaccio de pomme de terre, tomates confites et salicorne	(4)	27,00 €
Hake in white wine with saffron and escalivada (baked vegetables) tartar	(4,12)	20,00 €
Merlu au vin blanc avec tartare de safran et escalivada (légumes au four)		
Monkfish "suquet" stew with clams and prawns	(1,2,4,8,12,14)	21,00 €
"Suquet" de lotte avec palourdes et crevettes		
Grilled Iberian pork "pluma" with panko breadcrumbs and seasonal mushrooms	(1)	22,00 €
« Pluma » de porc ibérique avec chapelure panko et champignons de saison		
Beef sirloin steak from Girona with grilled foie gras, smoked vegetables and truffle oil		38,00 €
Filet de bœuf de Gérone avec foie gras grillé, légumes fumés et huile de truffe		
Entrecote of veal from Girona with green pepper sauce and wild rice	(6,7)	22,00 €
Entrecôte de veau de Girona avec sauce au poivre vert et riz sauvage		

Desserts

Seasonal fruit fan/ Éventail de fruits de saison		9,00 €
Creamy of dark chocolate and coffee, with hazelnut cake and coconut foam	(1,3,7,8)	10,00 €
Crèmeux de chocolat noir et café avec gateau aux noisettes et écume de coco		
Foam of home-made Catalan cream with "carquiñolis" crumble and apple's crunchy	(1,3,7,8)	10,00 €
Mousse de crème Brûlée maison avec crumble de «carquiñolis» et croustillant et pomme		
Grilled grapes with white chocolate cream, yogurt, gorgonzola and lemon thyme crumble	(1,7,8)	10,00 €
Raisins grillés avec crème au chocolat blanc, yaourt, gorgonzola et crumble au thym citronné		
Lemon tart with land of thyme, mango sorbet and red fruits	(1,7)	10,00 €
Tarte de citron avec terre de thym sorbet à la mangue et fruits rouges		

VAT included/ TVA comprise



Menu of products made without GLUTEN

Menu des produits sans GLUTEN

Grandma's croquettes / Croquettes de grand-mère (3,7)	10,00 €
Margarita pizza / Pizza Margarita (7)	12,00 €
Ham pizza / Pizza avec jambon York (7)	12,00 €
Carbonara (7) or Bolognese (12) noodles Tallarines avec sauce Carbonara ou Bolognese	12,00 €
Carbonara (7) or Bolognese (12) macaroni Macaroni avec sauce Carbonara ou Bolognese	12,00 €
Cannelloni with bechamel sauce / Cannelloni avec béchamel (7)	12,00 €
Frankfurt with its bread / Frankfurt avec son pain (7)	10,00 €
Hamburger with its bread / Hamburger avec son pain (3)	10,00 €

Desserts

Chocolat brownie / Brownie de chocolat (3,7,8)	6,25 €
Apple cake / Gâteau de pomme (7)	6,00 €

Dear Customer, at La Costa Beach & Golf Resort, we are sensitive to the gluten intolerance of our guests. In this menu you will find products certified as 'gluten-free'. If you are missing any other product or would like to consult any aspect related to the technical specifications or the preparation process in the kitchen, please do not hesitate to ask our maître for information.

Cher client, à La Costa Beach & Golf Resort, nous sommes sensibles à l'intolérance au gluten de nos clients. Dans ce menu, vous trouverez des produits certifiés «sans gluten». S'il vous manque un autre produit ou si vous souhaitez consulter un aspect lié aux spécifications techniques ou au processus de préparation en cuisine, n'hésitez pas à demander des informations à notre maître d'hôtel.

VAT included/ TVA comprise



White wine/ Vin blanc

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)

Rosé wine/ Vin rosé

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 (Spanish sparkling wine)

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)

Red wine/ Vin rouge

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)

Glass of wine / Verre à cava

Glass of Cava/ Verre à cava 7,50 €

Glass of Empordà white wine/ Verre à vin blanc de l'Empordà 5,00 €

Glass of Rueda white wine/ Verre à vin blanc Rueda 6,50 €

Glass of Empordà rosé wine/ Verre à vin rosé de l'Empordà 5,00 €

Glass of Empordà red wine/ Verre à vin rouge de l'Empordà 5,00 €

Glass of Rioja red wine/ Verre à vin rouge Rioja 6,50 €