

MENU 7

Diumenge · Domingo

Amanida de patata i gambes amb maonesa de cítrics

Ensalada de patata y gambas con mayonesa de cítricos

Timbal de peix amb gambetes de costa i tallarines de sèpia

Timbal de pescado con gambitas de costa y tallarines de sepia

Ous ecològics cuinats a baixa temperatura amb parmentier lleuger i cruixents de pernil ibèric

Huevos ecológicos cocinados a baja temperatura con parmentier ligero y crujientes de jamón ibérico

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

Confit d'ànec amb canyella i llimona

Confit de pato con canela y limón

Espatlla de xai al forn cuinat a la manera tradicional

Paletilla de cordero al horno cocinado a la manera tradicional

Pinya marinada amb anís estrellat i coco

Piña marinada con anís estrellado y coco

Crema lleugera de cireres, esponja de xocolata i crumble de carquinyolis

Crema ligera de cerezas con esponjas de chocolate y crumble de carquiñolis

Mousse de xocolata negra amb fruits vermells

Mouse de chocolate negro con frutos rojos

Preu/ Precio: 43,00 €
IVA inclòs/ IVA incluido

MENU 1
Dilluns · Lunes

Crema de carbassó amb pernil ibèric
Crema de calabacín con jamón ibérico

Espàrrecs verds saltejats amb pernil ibèric i ou cuinat a baixa temperatura
Espárragos verdes salteados con jamón ibérico y huevo cocinado a baja temperatura

Laminat de llagostins amb ajil groc i cruixent d'arròs verd
Tiradito de langostinos con ajil amarillo y crujiente de arroz verde

Tataki de salmó amb verduretes confitades
Tataki de salmón con verduritas ahumadas

Bacallà confitat amb cloïsses i mongetes verdes
Bacalao confitado con almejas y judías verdes

Filet de porc ibèric a la planxa amb parmentier de porros i caramel de Pedro Ximenez
Solomillo de cerdo ibérico a la plancha con parmentier de puerros y
caramelo de Pedro Ximenez

Tartaleta de llimona amb sorbet de mandarina
Tartaleta de limón con sorbete de mandarina

Sopeta de pera amb menta fresca i fruits vermells
Sopita de pera con menta fresca y frutos rojos

Cremós de xocolata amb gerds
Cremoso de chocolate con frambuesas

Preu/ Precio: 43,00€
IVA inclòs/ IVA incluido

Carta

Per picar/ Para picar

Servei de pa/ Servicio de pan3,50€

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 tomate18,00€

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 ibérico12,50€

Calamarcets a l'andalusa/ Chipirones a la andaluza13,50€

Calamars a l'andalusa/ Calamares a la andaluza 14,00€

Cloïsses saltejades al vi blanc/ Almejas salteadas al vino blanco15,00€

Gambes a l'allada/ Gambas al ajillo16,00€

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 negro17,50€

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 codorniz17,50€

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 cítricos18,50€

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 tupinambo17,00€

Vieires amb cansalada de sal i pebre amb foie d'ànec a la planxa i oli d'oliva verge

Vieiras con panceta de sal y pimienta y su foie de pato a la plancha en aceite de oliva virgen 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€

Medallons de rap amb tàrtar d'escalivada i algues wakame

Medallones de rape con tartar de escalivada y algas wakame.....29,00€

Pluma de porc ibèric a la planxa amb tartar de verdures i reducció de ratafia/

Pluma de cerdo ibérico a la plancha con tartar de verduras y reducción de ratafia26,00 €

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 Màître la informació.



GLUTEN



CRUSTACI



OUS



PEIX



CACAUET



SOJA



LLET



FRUITA SECA



MOL·LUSCS



API



MOSTASSA



SESAM



SULFITS



TRAMÚS

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 Maître 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. PENEDES

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

Raimat Abadía. 14° (Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Syrach) Celler: Bodega Raimat · Raimat (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