

MENU 3

Amanida de tirabeques amb crustacis

Ensaladas de tirabeques con crustáceos

Caneló de verdures amb foie d'ànec i oli de tòfona

Canelón de verduras con foie de pato y aceite de trufa

Patates " a lo pobre" amb pernil ibèric i botifarra esparracada

Patatas a lo pobre con jamón ibérico y botifarra rota

Filet d'orada a la donostiarra amb cuscús de verdures

Filete de dorada a la donostiarra con cuscús de verduras

Suquet de rap amb cloïsses

Suquet de rape con almejas

Costellar de porc premsat amb chimi churri i patates Pont Neuf confitades al romaní

Costillar de cerdo prensado con chimi churri y patatas Pont Neuf confitadas al romero

Milfulles amb fruits vermells i gelat de iogurt

Hojaldre con frutos rojos y helado de yogur

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Tatin de manzana con helado de vainilla

Banana Split

Banana Split

Preu/ Precio: 43,00€
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

| | |
|--|--------|
| Royal 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€ |
| 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 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. 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

| | |
|---|---------|
| 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