

MENU 5

Friday · Vendredi

“Bisque” of langouste with crustacean, slices of cuttlefish and eggs of tobiko

Bisque de langouste aux crustacées, copeaux de seiche et œufs de tobiko

Green beans salad with asparagus laminate and cured cheese

Salade d'haricots verts, asperges laminées et fromage affiné

Fresh pasta in wok with vegetables and oriental mushroom's

Pâte fraîche au wok avec légumes et champignons orientales

“Papillote” of sea bass with clams and oriental mushrooms

Papillote de loup de mer aux palourdes et champignons orientaux

Iberian pork “presa” with seasonal mushroom's

« Presa » de porc ibérique avec champignons de saison

Baked veal chop of Angus with onions caramelized

Côte de veau Angus avec oignons caramélisés

Melon in Port wine and mascarpone ice-cream

Melon au vin de Porto à la glace mascarpone

Pear soup with white chocolate ice-cream and crumble of thyme-lemon

Soupe de poire à la glace de chocolat blanc et crumble de thym-citron

White chocolate and basil foam with red fruits

Ganache au chocolat blanc et basilic avec fruits rouges

Price/ Prix: 43,00€
VAT included/ compris

MENU 6
Saturday · Samedi

Leek's vichyssoise
Vichyssoise de poireaux

"Coca de recapte" with figs and fresh cheese, amaranth sprouts and basil oil
"Coca de recapte" avec figues et fromage frais, pousses d'amarante et huile de basilic

Scrambled eggs with garlic shoot and Iberian ham
Œufs brouillés avec ails tendres et jambon ibérique

Grilled squid with Iberian bacon
Calmar grillé aux lardon ibérique

Farm chicken with crayfish
Poulet de ferme aux écrevisses

Grilled veal sirloin with duck liver
Filet de veau grillé au foie de canard

Vanilla and tangerine mousse with almond crunch
Crème de vanille et tangerine avec croustillant d'amande

Pomegranate fruit creamy with dried fruits and gele of ratafia
Crèmeaux de grenade, fruits secs et gelé de ratafia

All citrus
Tout agrumes

Price/ Prix: 43,00€
VAT included/ compris

MENU 7
Sunday · Dimanche

Potato and prawns' salad with citrus mayonnaise

Salade de pomme de terre et crevettes aux mayonnaises d'agrumes

Fish timbale with prawns from the coast and slices of cuttlefish

Timbale de poisson avec crevettes de côte et copeaux de seiche

Ecologic eggs cooked at low temperature with soft parmentier and crunchiness of Iberian ham

Œufs écologiques cuits à basse température avec parmentier léger et croustillant de jambon ibérique

Dry rice from Pals "à la llauna" (fish and meat) with coast small and clams

Riz de Pals sec « à la llauna » (poisson et viande) avec petit crevettes de côte et palourdes

Duck confit with cinnamon and lemon

Confit de canard au cannelle et citron

Baked lamb shoulder at cooked a form traditional

Épaule d'agneau au four cuit de forme traditionnel

Marinated pineapple with star anise et coconut/

Ananas mariné avec anis étoilé et coco

Soft cream of cherries, chocolate sponge and crumble of "carquiñolis"/

Crème légère de cerises, génoise au chocolat et crumble de « carquiñolis »

Mousse of dark chocolate with red fruits

Mousse de chocolat noir aux fruits rouges

Price/ Prix: 43,00€
VAT included/ compris

CARTE

To nibble/ Pour Commencer

Bread service/ Service de pain.....	3,50€
“Coca” bread rubbed with tomato/ Pain de « coca » à la tomate.....	6,00€
Anchovies from L’Escala with “coca” bread rubbed with tomato/ 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€)/ 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.....	12,50€
Small squid in Andalucía style/ Petit calmar à l’Andalouse.....	13,50€
Squid in Andalucía style/ Calmar à l’Andalouse.....	14,00€
Sautéed clams in white wine sauce/ Palourdes sautées au sauce vin blanc.....	15,00€
Garlic prawns/ Crevettes à l’ail.....	16,00€
Grilled prawns from Palamós/ Crevettes de Palamós grillée.....	45,00€

Entrants/ Les entrées

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

grillé à l'huile d'olive vierge22,00€

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 palourdes24,00€

“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 persil22,00€

Grilled corvine with critrus 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 pomme26,00€

Monkfish medallions with escalivada (baked vegetables) tartar and wakame seaweed
Médallions 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€

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 Bolognaise	12,00€
Carbonara Spaghetti / Spaghetti Carbonara	12,00€
Bolognese Macaroni / Macaroni Bolognaise	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

Croquettes of grand Mother/ Croquettes de la grand-mère	 	10,00€
Margarita Pizza / Pizza Margarita		10,00€
Ham pizza/ Pizza avec jambon York		10,00€
Carbonara Noodles  or Bolognaise  / Tallarines avec sauce Carbonara ou Bolognaise		12,00€
Carbonara Macaroni  or Bolognaise  / Macaroni avec sauce Carbonara ou Bolognaise		12,00€
Cannelloni with bechamel sauce / Cannelloni avec béchamel		12,00€
Frankfurt with his bread/ Frankfurt avec son pain		9,00€
Hamburger with his bread/ Hamburger avec son pain		10,00€
Desserts		
Chocolat brownie/ Brownie de chocolat	  	6,25€
Apple cake/ 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



MOL·LUSCS

Cher Client, depuis La Costa Beach & Resort, nous sommes sensibles d'intolérances alimentaires gluten notre 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)

Familia Oliveda Brut Jove. 11,5° (Macabeo, Xarel.lo and Parellada) Wine cellar: Celler Oliveda · Capmany (Girona)	18,50€
Privat Brut Nature Reserva Rosé. 11,5° (Chardonnay and Pinot Noir) Wine cellar: Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Cava Ecològic Vegà	24,00€
Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva. 11,5° (Macabeo, Parellada and Xarel.lo) Wine cellar: Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	28,00€
Gramona Imperial Brut Gran Reserva. 12° (Xarel.lo, Macabeo and Chardonnay) Wine cellar: Caves Gramona · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)	39,00€

Champagnes

Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE 12° (100 % Chardonnay) Wine cellar: Champagne Pierre Mignon · Le Breuil (Marne)	65,00€
--	--------

Glass of wine/ Verre de vin

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

Mar i Cel Lacrima Baccus · 12° (Xarel·lo, Chardonnay and Sauvignon Blanc)
Cellar: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) Vino Orgánico 18,50€

10000 Hores Blanco Floral · 12° (Muscat de Frontignan and Sauvignon Blanc)
Cellar: 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)

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

Red wine / Vin rouge

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

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

D.O. COSTERS DEL SEGRE

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

D.O. RIBERA DEL DUERO

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

D.O. LA RIOJA

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