

## **MENU 5**

Divendres · Viernes

**“Bisque” de llagosta amb crustacis, tallarines de sèpia i ous de tobiko**  
Bisque de langosta con crustáceos, tallarines de sepia y huevos de tobiko

**Amanida de mongetes verdes, laminat d'espàrrecs i formatge curat**  
Ensalada de judías verdes, laminado de espárragos y queso curado

**Pasta fresca al wok amb verduretes i bolets orientals**  
Pasta fresca al wok con verduritas y setas orientales

\*\*\*\*\*

**Papillot de llobarro amb cloïsses i bolets orientals**  
Papillote de lubina con almejas y setas orientales

**Presa de porc ibèric amb bolets de temporada**  
Presa de cerdo ibérico con setas de temporada

**Costellar de vedella Angus al forn amb cebetes caramel·litzades**  
Costillar de ternera Angus al horno con cebollitas caramelizadas

\*\*\*\*\*

**Meló al Porto amb gelat de mascarpone**  
Melón al Oporto con helado de mascarpone

**Sopeta de maracuià amb escuma de crema i fruits vermells**  
Sopita de fruta de la pasión con espuma de crema y frutos rojos

**Ganaxe muntada de xocolata blanca i alfàbrega amb fruits vermells**  
Ganache montada de chocolate blanco y albahaca con frutos rojos

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

## **MENU 6**

Dissabte · Sábado

### **Vichissoisse de porros**

Vichysoise de puerros

### **Coca de recapte amb figues i formatge fresc, brots d'amaranta i oli d'alfàbrega**

"Coca de recapte" con higos y queso fresco, brotes de amaranta y aceite de albahaca

### **Ous remenats amb alls tendres i pernil ibèric**

Huevos revueltos con ajos tiernos y jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### **Calamars de potera a la planxa amb cansalada viada ibèrica**

Calamares de potera a la plancha con panceta ibérica

### **Pollastre de pagès amb escamarlans**

Pollo de corral con cigalas

### **Filet de vedella a la planxa amb foie d'ànec**

Solomillo de ternera a la plancha con foie de pato

\*\*\*\*\*

### **Mousse de vainilla amb mandarina i cruixent d'ametlla**

Mouse de vainilla y mandarina con crujiente de almendra

### **Cremós de magrana amb fruits secs i gelatina de ratafia**

Cremoso de granada con frutos secos y gelatina de ratafia

### **Tot cítric**

Todo cítrico

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

## **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**

## 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

**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 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 perejil .....22,00€

### **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 manzana .....26,00€

### **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 ratafia .....26,00 €

### **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

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crema de verdures a l'Oli d'Oliva Verge</b> / Crema de verduras con aceite de Oliva Virgen | 8,00€ |
| <b>Truita a la francesa</b> / Tortilla a la francesa                                          | 7,50€ |

## Pastes i Pizzas

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Espaguetis a la napolitana</b> / Espaguetis a la napolitana        | 12,00€ |
| <b>Espaguetis a la bolonyesa</b> / Espaguetis a la boloñesa           | 12,00€ |
| <b>Espaguetis a la carbonarà</b> / Espaguetis a la carbonara          | 12,00€ |
| <b>Macarrons a la bolonyesa</b> / Macarrones a la boloñesa            | 12,00€ |
| <b>Pizza Margarita</b> / Pizza Margarita                              | 12,00€ |
| <b>Pizza pernil i formatge</b> / Pizza jamón y queso                  | 13,50€ |
| <b>Pizza pernil i formatge amb ou</b> / Pizza jamón y queso con huevo | 15,50€ |

## Carns/ Carnes

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <b>Frankfurt</b>                                  | 10,00€ |
| <b>Escalopa a la Milanesa</b>                     | 11,50€ |
| <b>Llibret de llom</b> / Librito de lomo          | 11,50€ |
| <b>Pollastre a la planxa</b> / Pollo a la plancha | 12,00€ |
| <b>Hamburguesa</b>                                | 13,50€ |
| <b>Lluç arrebossat</b> / Merluza rebozada         | 16,00€ |

## Per acompanyar/ Para acompañar

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ou ferrat (suplement 3,00€)</b> / Huevo frito (suplemento 3,00€)         |
| <b>Patates fregides</b> / Patatas fritas                                    |
| <b>Amanida</b> / Ensalada                                                   |
| <b>Arròs blanc amb salsa de tomàquet</b> / Arroz blanco con salsa de tomate |

## Postres

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>logurt natural</b> / Yogur natural                                                              | 4,50€ |
| <b>Bola de gelat (vainilla, xocolata o maduixa)</b> / Bola de helado (vainilla, chocolate o fresa) | 4,50€ |

## Farinetes (per encàrrec)/ Papillas (por encargo)

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| <b>Farinetes de fruita</b> / Papilla de fruta | 7,00€ |
| <b>Farinetes del dia</b> / Papilla del día    | 9,50€ |



## Carta de productes elaborats sense GLUTEN

## Carta de productos elaborados sin GLUTEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Croquetes de l'àvia/</b> Croquetas de la abuela                                                        | 10,00€ |
| <b>Pizza Margarita/</b> Pizza Margarita                                                                                                                                                    | 10,00€ |
| <b>Pizza amb pernil dolç/</b> Pizza con jamón York                                                                                                                                         | 10,00€ |
| <b>Tallarines amb salsa Carbonara</b>  <b>o Bolonyesa</b>  /<br>Tallarines con salsa Carbonara o Boloñesa | 12,00€ |
| <b>Macarrons amb salsa Carbonara</b>  <b>o Bolonyesa</b>  /<br>Macarrones con salsa Carbonara o Boloñesa  | 12,00€ |
| <b>Canelons amb beixamel/</b> Canalones con bechamel                                                                                                                                      | 12,00€ |
| <b>Frankfurt amb el seu pa/</b> Frankfurt con su pan                                                                                                                                     | 9,00€  |
| <b>Hamburguesa amb el seu panet/</b> Hamburguesa con su pan                                                                                                                              | 10,00€ |

## Postres

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Brownie de xocolata/</b> Brownie de chocolate    | 6,25€ |
| <b>Pastís de poma/</b> 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.



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 Mâitre la información.

## Carta de vins / Carta de vinos

### Cavas

|                                                                                                                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Família Oliveda Brut Jove.</b> 11,5° (Macabeo, Xarel.lo i Parellada)<br><b>Celler:</b> Celler Oliveda · Capmany (Girona)                                                        | 18,50€ |
| <b>Privat Brut Nature Reserva Rosé Cava Ecològic Vegà</b> 11,5° (Chardonnay i Pinot Noir)<br><b>Celler :</b> Privat · Vilafranca del Penedès (Barcelona)                           | 24,00€ |
| <b>Agustí Torello Brut Nature Gran Reserva.</b> 11,5° (Macabeo, Parellada i Xarel.lo)<br><b>Celler :</b> Cava Agustí Torelló Mata · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Cava ecològic | 28,00€ |
| <b>Gramona Imperial Brut Gran Reserva.</b> 12° (Xarel.lo, Macabeo i Chardonnay)<br><b>Celler:</b> Caves Gramona · Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)                                 | 39,00€ |

### Champagnes

|                                                                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C. CHAMPAGNE</b> 12° (100 % Chardonnay)<br><b>Celler:</b> Champagne Pierre Mignon · Le Breuil( Marne) | 65,00€ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

### Copa de vi / Copa de vino

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Copa de cava de la casa</b>                                        | 7,00€ |
| <b>Copa de vi blanc de l'Empordà/</b> Copa de vino blanco del Empordà | 4,75€ |
| <b>Copa de vi blanc de Rueda/</b> Copa de vino blanco de Rueda        | 5,75€ |
| <b>Copa de vi rosat de l'Empordà/</b> Copa de vino rosado del Empordà | 4,75€ |
| <b>Copa de vi negre de l'Empordà/</b> Copa de vino tinto del Empordà  | 4,75€ |
| <b>Copa de vi negre de Rioja/</b> Copa de vino tinto de Rioja         | 5,75€ |

## Vins blancs / Vinos blancos

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

|                                                                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Inspirador Blanc</b> 13° (Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc i Garnacha Roja)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo Perelada · Perelada (Girona) | 18,00 € |
| <b>Garoina Blanc</b> 13° (100% Chardonnay)<br><b>Celler:</b> Grup Oliveda · Capmany (Girona)                                                   | 19,50 € |
| <b>Cigonyes Blanc</b> 12,5° (100% Macabeo)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)                                  | 19,50 € |
| <b>Mas Llunes Maragda Blanc.</b> 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu)<br><b>Celler:</b> Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona)                  | 20,00 € |
| <b>Mas Geli Notes de Blanc</b> 12,5° (Garnacha Blanca, Garnacha Roja i Subirat Parent)<br><b>Celler:</b> Mas Geli · Pals (Girona)              | 21,50 € |
| <b>Mas Oller Mar Blanc</b> 12,5° (Picapoll i Malvasia)<br><b>Celler:</b> Mas Oller · Torrent (Girona)                                          | 26,00 € |

### D.O. PENEDES

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

### D.O. CATALUNYA

|                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Torres Viña Sol</b> 12° (Garnacha Blanca i Parellada)<br><b>Celler:</b> Bodegas Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Vi ecològic | 18,00 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

|                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Castell de Raimat Chardonnay.</b> 13° (100% Chardonnay)<br><b>Celler:</b> 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

|                                                                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Inspirador Negre</b> 13° (Samsó, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo Perelada · Perelada (Girona)                                                  | 18,00 € |
| <b>Cercivm Negre</b> 14° (Garnacha Negra, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon)<br><b>Celler:</b> Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona)                                               | 19,50 € |
| <b>Cigonyes Negre.</b> 14° (Garnacha Negra i Syrah)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)                                                                    | 19,50 € |
| <b>Castell de Perelada 5 Finques.</b><br>14,5° (Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Syrah, Samsó i Monastrell)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) | 25,00 € |

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Raimat Abadía.</b> 14° (Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Syrach)<br><b>Celler:</b> Bodega Raimat · Raimat (Lleida) | 18,00 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### D.O. RIBERA DEL DUERO

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Protos Roble.</b> 14° (100% Tempranillo)<br><b>Celler:</b> Bodegas Protos · Peñafiel (Valladolid)                     | 19,50 € |
| <b>Catania Roble</b> 14,5° (100% Tempranillo)<br><b>Celler:</b> Viñedos y Bodegas Gormaz · San Esteban de Gormaz (Soria) | 20,00 € |
| <b>Pesquera Crianza.</b> 14° (100% Tempranillo)<br><b>Celler:</b> Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero (Valladolid)   | 42,00 € |

### D.O. LA RIOJA

|                                                                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Marqués de Cáceres Crianza.</b> 13,5° (Tempranillo, Garnacha Tinta i Graciano)<br><b>Celler:</b> Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja) | 19,00 € |
| <b>Ramón Bilbao Crianza.</b> 14° (100% Tempranillo Riojana)<br><b>Celler:</b> Bodegas Ramon Bilbao · Haro (La Rioja)                                 | 19,50 € |
| <b>Marqués de Vitoria Reserva</b> 14° (100% Tempranillo)<br><b>Celler:</b> Bodegas Marqués de Vitoria · Oyón (Alava)                                 | 28,00 € |
| <b>Remelluri Reserva.</b> 14° (Tempranillo, Garnacha Negra i Graciano)<br><b>Celler:</b> Granja Nuestra señora de Remelluri · Bastida (Alava)        | 45,00 € |

## Vins rosats/ Vinos rosados

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

|                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Inspirador Rosat</b> 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona) | 18,00 € |
| <b>Cigonyes Rosé.</b> 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre)<br><b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)   | 19,50 € |
| <b>Espelt Coral.lí.</b> 13° (Garnacha Negra i Merlot)<br><b>Celler:</b> Celler Espelt · Vilajuïga (Girona)                      | 19,50 € |

### D.O. Penedès

|                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rosé &amp; Clear Lacrima Baccus</b> · 12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir)<br><b>Celler:</b> Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) · Vino Orgánico | 18,50 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### I.G.P LANGUEDOC-CÔTES CATALANES

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Lafage Miraflores Rosé</b> 12,5° (Monastrell i Garnacha Gris)<br><b>Celler:</b> Domaine Lafage · Perpignan (Rosselló) | 22,50 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### A.O.C CÔTES DE PROVENCE

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Roubine La Vie en Rose</b> 13° (Garnacha, Cinsault y Rolle)<br><b>Celler:</b> Chateau Roubine · Lorgues (Var) | 26,00 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

IVA inclòs/ IVA incluido