

MENU 1

Crema de carbassó amb pernil ibèric (7)

Crema de calabacín con jamón ibérico

o

Espàrrecs verds saltejats amb pernil ibèric i ou cuinat a baixa temperatura (3)

Espárragos verdes salteados con jamón ibérico y huevo cocinado a baja temperatura

o

Laminat de llagostins amb ajil groc i cruixent d'arròs verd (2)

Tiradito de langostinos con ajil amarillo y crujiente de arroz verde

Tataki de salmó amb verduretes fumades (4,11)

Tataki de salmón con verduritas ahumadas

o

Bacallà confitat amb cloïsses i mongetes verdes (2,4,12,14)

Bacalao confitado con almejas y judías verdes

o

Filet de porc ibèric a la planxa amb parmentier de porros i caramel de Pedro Ximenez (7,12)

Solomillo de cerdo ibérico a la plancha con parmentier de puerros y caramelo de Pedro Ximenez

Tartaleta de llimona amb sorbet de mandarina (1,7)

Tartaleta de limón con sorbete de mandarina

o

Sopeta de pera amb menta fresca i fruits vermells

Sopita de pera con menta fresca y frutos rojos

o

Cremós de xocolata amb gerds (1,7,8)

Cremoso de chocolate con frambuesas

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

MENÚ 2

Crema de gambes amb tallarines de sípia i ous de Tobiko (2,7)

Crema de gambas con tallarines de sepia y huevas de Tobiko

o

Amanida de bacallà confitat amb espinacs frescs i alls tendres (4,7)

Ensalada de bacalao confitado con espinacas frescas y ajos tiernos

o

Gnocchis al pesto verd amb germinats (1,3,8)

Ñoquis al pesto verde con germinados

**Tronc de lluç al vapor amb allioli de poma, suc de pernil ibèric (1,4,7,9)
i cruixent de patata violeta**

Tronco de merluza al vapor con alioli de manzana, jugo de jamón ibérico y
crujiente de patata violeta

o

Corball fumat amb crudités i picada d'ametlles (4,8,12)

Corvina ahumada con crudités y picada de almendra

o

Magret d'ànec a la planxa amb foie d'ànec i mini verduretes

Magret de pato a la plancha con foie de pato y mini verduritas

Panacota de coco amb gelat de pinya i rom (1,7,12)

Panacota de coco con helado de piña y ron

o

Sorbet de mojito

Sorbet de mojito

o

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla (3,7,8)

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Preu · Precio: 43,00€

IVA inclòs · IVA incluido



Carta

Per picar/ Para picar

Servei de pa/ Servicio de pan (1)	3,50 €
Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar/ Pan de coca con tomate de rama (1)	6,50 €
Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet (1,4) 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€) (1) 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 (1,3,7)	16,00 €
Calamars a la romana amb maonesa d'all negre (1, 2) Calamares a la romana con mayonesa de ajo negro	15,00 €
Cloïsses gallegues saltejades al vi blanc/ Almejas gallegas salteadas al vino blanco (12,14)	21,00 €
Gambes a l'allada/ Gambas al ajillo (2)	16,00 €

Entrants/ Entrantes

Gaspaxo de tota la vida amb llobregant, emulsió d'algues wakame i ous de Tobiko (1,2,11,12) Gazpacho de toda la vida con bogavante, emulsión de algas wakame y huevas de Tobiko	21,00 €
Saltejat de verdures de temporada amb ou cuinat a baixa temperatura i oli d'arbequina Bargallo (1,3,11) Salteado de verduras de temporada con huevo cocinado a baja temperatura y aceite de arbequina Bargallo	17,50 €
Coca de recapte amb escalopa de foie d'ànec a la planxa, reducció de Pedro Ximénez, pols de festucs i brots verds (1,7,8,12) "Coca de recapte" con escalopa de foie de pato a la plancha, reducción de Pedro Ximénez, polvo de pistacho y brotes verdes	19,50 €
Tàrtar de llobarro amb el seu pilpil, ous de guatlla, llima i farigola fresca (3,4) Tartar de lubina con su pilpil, huevos de codorniz, lima y tomillo fresco	18,00 €
Laminat de gambes amb all blanc i oli de corall (1,2,8,12) Laminado de cigalas con ajo blanco y aceite de coral	22,00 €
Vieires amb cansalada de sal i pebre a la planxa amb brots verds (14) Vieiras con panceta de sal y pimienta a la plancha con brotes verdes	22,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Plats principals/ Platos principales

Arròs de Pals a la llauna del senyoret (mar i muntanya) amb gambetes de costa i cloïsses	(2,4,14)	25,00 €
Arroz de Pals a la lata del señorito (mar y montaña) con gambitas de costa y almejas		
Calamar de potera a la planxa amb all i julivert	(12,14)	22,00 €
Calamar de potera a la plancha con ajo y perejil		
Llom de bacallà amb salsa puttanesca	Lomo de bacalao con salsa puttanesca (4,12)	21,00 €
Turbot a la planxa amb escal·lònies, carpaci de patates, tomàquet confitat i salicornia	(4)	27,00 €
Rodaballo a la plancha con cebollitas, carpaccio de patatas, tomate confitado y salicornia		
Lluç al vi blanc amb safrà i tàrtar d'escalivada	(4,12)	20,00 €
Merluza al vino blanco con azafrán y tártar de "escalivada"		
Suquet de rap amb cloïsses i gambes	"Suquet" de rape con almejas y gambas (1,2,4,8,12,14)	21,00 €
Ploma de porc ibèric a la planxa amb molles de panko i bolets de temporada	(1)	22,00 €
Pluma de cerdo ibérico a la plancha con migas de panko y setas de temporada		
Filet de vedella de Girona amb foie a la planxa, verduretes fumades y oli de trufa		38,00 €
Solomillo de ternera de Girona con foie a la plancha, verduritas ahumadas y aceite de trufa		
Entrecot de vedella de Girona amb salsa de pebre verd i arròs salvatge	(6,7)	22,00 €
Entrecote de ternera de Girona con salsa de pimienta verde y arroz salvaje		

Postres

Ventall de fruites de temporada	Abanico de frutas de temporada	9,00 €
Cremós de xocolata negra i cafè amb bescuit d'avellana i escuma de coco	(1,3,7,8)	10,00 €
Cremoso de chocolate negro y café, con bizcocho de avellana y espuma de coco		
Escuma de crema Catalana casolana amb crumble de carquinyolis i cruixent de poma	(1,3,7,8)	10,00 €
Espuma de crema catalana casera con crumble de carquiñolis y crujiente de manzana		
Raïm a la brasa amb crema de xocolata blanca, iogurt, gorgonzola i crumble de farigola llimonera	(1,7,8)	10,00 €
Uvas a la brasa con crema de chocolate blanco, yogur, gorgonzola y crumble de tomillo limón		
Tartaleta de llimona amb terra de farigola, sorbet de mango i fruits vermells	(1,7)	10,00 €
Tartaleta de limón con tierra de tomillo, sorbete de mango y frutos rojos		

IVA inclòs/ IVA incluido



Carta de productes elaborats sense GLUTEN

Carta de productos elaborados sin GLUTEN

Croquetes de l'àvia/ Croquetas de la abuela (3, 7)	10,00 €
Pizza Margarita/ Pizza Margarita (7)	12,00 €
Pizza amb pernil dolç/ Pizza con jamón York (7)	12,00 €
Tallarines amb salsa Carbonara (7) o Bolonyesa (12) Tallarines con salsa Carbonara o Boloñesa	12,00 €
Macarrons amb salsa Carbonara (7) o Bolonyesa (12) Macarrones con salsa Carbonara o Boloñesa	12,00 €
Canelons amb beixamel/ Canalones con bechamel (7)	12,00 €
Frankfurt amb el seu pa/ Frankfurt con su pan (7)	10,00 €
Hamburguesa amb el seu panet/ Hamburguesa con su pan (3)	10,00 €

Postres

Brownie de xocolata/ Brownie de chocolate (3, 7, 8)	6,25 €
Pastís de poma/ Pastel de manzana (3)	6,00 €

Benvolgut Client, des de La Costa Beach & Golf Resort, som sensibles a les intoleràncies alimentàries al gluten dels nostres hostes. En aquesta carta hi trobarà productes certificats com a "sense gluten". Si troba a faltar algun altre producte o vol consultar qualsevol aspecte relacionat amb la fitxa tècnica o el procés d'elaboració a la cuina, no dubti a demanar la informació al nostre màitre.

Apreciado Cliente, desde La Costa Beach & Golf Resort, somos sensibles a las intolerancias alimentarias al gluten de nuestros huéspedes. En esta carta encontrará productos certificados como "sin gluten". Si echa de menos algún otro producto o desea consultar cualquier aspecto relacionado con la ficha técnica o el proceso de elaboración en cocina, no dude en solicitar información a nuestro maître.

IVA inclòs/ IVA incluido



Vins blancs/ Vinos blancos

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)

Vins rosats/ Vinos rosados

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

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)

Vins negres / Vinos tintos

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)

Copes de vi / Copas de vino

Copa de cava de la casa 7,50 €

Copa de vi blanc de l'Empordà/ Copa de vino blanco del Empordà 5,00 €

Copa de vi blanc de Rueda/ Copa de vino blanco de Rueda 6,50 €

Copa de vi rosat de l'Empordà/ Copa de vino rosado del Empordà 5,00 €

Copa de vi negre de l'Empordà/ Copa de vino tinto del Empordà 5,00 €

Copa de vi negre de Rioja/ Copa de vino tinto de Rioja 6,50 €