

## **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

### **Vichissoise 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 crujiante de almendra

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

Crema de granada con frutos secos y gelatina de ratafia

### **Tot cítric**

Todo cítrico

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

## Carta

### Per picar/ Para picar

<b>Servei de pa/ Servicio de pan</b> .....	3,50€
<b>Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar/ Pan de coca con tomate de rama</b> .....	6,00€
<b>Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet</b> Anchoas de La Escala con pan de coca con tomate .....	18,00€
<b>Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (½ Ració 17,50€)</b> Paletilla de jamón ibérico con pan de coca con tomate (½ Ración 17,50€) .....	26,00€
<b>Mini croquetes de pernil ibèric / Mini croquetas de jamón ibérico</b> .....	12,50€
<b>Calamarcets a l'andalusa/ Chipirones a la andaluza</b> .....	13,50€
<b>Calamars a l'andalusa/ Calamares a la andaluza</b> .....	14,00€
<b>Cloïsses saltejades al vi blanc/ Almejas salteadas al vino blanco</b> .....	15,00€
<b>Gambes a l'allada/ Gambas al ajillo</b> .....	16,00€
<b>Gambes de Palamós a la planxa/ Gambas de Palamós a la plancha</b> .....	45,00€

### Entrants/ Entrantes

<b>Roial d'espàrrecs blancs amb "taco" de bacallà, oli de bitxo i all negre</b> Royal de espárragos blancos con taco de bacalao, aceite de guindilla y ajo negro .....	17,50€
<b>Amanida de musclos en escabetx, hummus d'albergínia i mini verdures fumades</b> Ensalada de mejillones en escabeche, humus de berenjena y mini verduras ahumada... ..	17,00€
<b>Tàrtar de llobarro amb recuit de Fonteta, farigola fresca, llima i ous de guatlla/</b> Tartar de lubina con recuit de Fonteta, tomillo fresco, lima y huevos de codorniz .....	17,50€
<b>Amanida de patata amb gambes, olives de Calamata, mini verdures i maonesa de cítrics/</b> Ensalada de patatas con gambas, aceitunas de Calamata, mini verduras y mayonesa de cítricos .....	18,50€
<b>Ous cuinat a baixa temperatura amb carbonara de cansalada viada ibèrica, tirabeques i crema lleugera de tupinambo/</b> Huevos cocinados a baja temperatura con carbonara de panceta ibérica, tirabeques y crema ligera de tupinambo .....	17,00€
<b>Vieires amb cansalada de sal i pebre amb foie d'ànec a la planxa i oli d'oliva verge</b> Veiras 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 dia	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>  / Tallarines con salsa Carbonara o Boloñesa	12,00€
<b>Macarrons amb salsa Carbonara</b>  <b>o Bolonyesa</b>  / 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.



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) <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) <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) <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) <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) <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) <b>Celler:</b> Bodegas Castillo Perelada · Perelada (Girona)	18,00 €
<b>Garoina Blanc</b> 13° (100% Chardonnay) <b>Celler:</b> Grup Oliveda · Capmany (Girona)	19,50 €
<b>Cigonyes Blanc</b> 12,5° (100% Macabeo) <b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	19,50 €
<b>Mas Llunes Maragda Blanc.</b> 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu) <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) <b>Celler:</b> Mas Geli · Pals (Girona)	21,50 €
<b>Mas Oller Mar Blanc</b> 12,5° (Picapoll i Malvasia) <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) <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) <b>Celler:</b> Oliver Viticultors · Subirats (Barcelona) Vino Ecológico	18,50 €

### D.O. CATALUNYA

<b>Torres Viña Sol</b> 12° (Garnacha Blanca i Parellada) <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) <b>Celler:</b> Bodega Raimat · Raimat (Lleida)	18,00 €
--	---------



## Vins blancs / Vinos blancos

### D.O RUEDA

<b>José Pariente.</b> 13° (100% Verdejo) <b>Celler:</b> Bodegas José Pariente · La Seca (Valladolid)	22,50 €
<b>El Perro Verde.</b> 12,5° (100% Verdejo) <b>Celler:</b> Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid)	23,00 €

### D.O. RIAS BAIXAS

<b>Ricón</b> 12,5° (Albariño, Loureira, Treixadura i Godello) <b>Celler:</b> Adegas do Ricón · Arbo (Pontevedra)	20,00 €
<b>Albariño "Paco &amp; Lola".</b> 13° (100% Albariño) <b>Celler:</b> 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) <b>Celler:</b> Bodegas Castillo Perelada · Perelada (Girona)	18,00 €
<b>Cercivm Negre</b> 14° (Garnacha Negra, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon) <b>Celler:</b> Bodega Mas Llunes · Garriguella (Girona)	19,50 €
<b>Cigonyes Negre.</b> 14° (Garnacha Negra i Syrah) <b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	19,50 €
<b>Castell de Perelada 5 Finques.</b> 14,5° (Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Syrah, Samsó i Monastrell) <b>Celler:</b> Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	25,00 €

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

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

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Protos Roble.</b> 14° (100% Tempranillo) <b>Celler:</b> Bodegas Protos · Peñafiel (Valladolid)	19,50 €
<b>Catania Roble</b> 14,5° (100% Tempranillo) <b>Celler:</b> Viñedos y Bodegas Gormaz · San Esteban de Gormaz (Soria)	20,00 €
<b>Pesquera Crianza.</b> 14° (100% Tempranillo) <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) <b>Celler:</b> Bodegas Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja)	19,00 €
<b>Ramón Bilbao Crianza.</b> 14° (100% Tempranillo Riojana) <b>Celler:</b> Bodegas Ramon Bilbao · Haro (La Rioja)	19,50 €
<b>Marqués de Vitoria Reserva</b> 14° (100% Tempranillo) <b>Celler:</b> Bodegas Marqués de Vitoria · Oyón (Alava)	28,00 €
<b>Remelluri Reserva.</b> 14° (Tempranillo, Garnacha Negra i Graciano) <b>Celler:</b> 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