

## CARTE

### To nibble/ Pour Commencer

|                                                                                                                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Bread service/</b> Service de pain (1)                                                                                                                                   | 3,50 €  |
| <b>"Coca" bread rubbed with tomato/</b> Pain de «coca» à la tomate (1)                                                                                                      | 6,50 €  |
| <b>Anchovies from L'Escala with "coca" bread rubbed with tomato</b> (1,4)<br>Anchois de L'Escala avec pain de «coca» à la tomate                                            | 18,00 € |
| <b>Shavings of Iberian ham with "coca" bread rubbed with tomato (½ Portion 17,50€)</b> (1)<br>Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de «coca» à la tomate (½ Portion 17,50€) | 26,00 € |
| <b>Mini croquettes of Iberian ham/</b> Mini croquettes de jambon ibérique (1,3,7)                                                                                           | 16,00 € |
| <b>Squid rings in Roman style with black garlic mayonnaise</b> (1, 2)<br>Calmars à la romaine avec mayonnaise à l'ail noir                                                  | 15,00 € |
| <b>Galician clams sautéed in white wine/</b> Palourdes galiciennes sautées au vin blanc (12,14)                                                                             | 21,00 € |
| <b>Garlic prawns/</b> Crevettes à l'ail (2)                                                                                                                                 | 16,00 € |

### Starters/ Les entrées

|                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Traditional gazpacho with lobster, wakame seaweed emulsion and tobiko eggs</b> (1,2,11,12)<br>Gaspacho traditionnel avec homard, émulsion d'algues wakame et œufs de tobiko                                                     | 21,00 € |
| <b>Sautéed seasonal vegetables with a low-temperature egg</b> (1,3,11)<br><b>and Bargallo Arbequina oil</b><br>Légumes de saison sautés avec un œuf à basse température et de l'huile Bargallo Arbequina                           | 17,50 € |
| <b>"Coca de recapte" with grilled foie gras, Pedro Ximénez reduction, pistachio powder and green sprouts</b> (1,7,8,12)<br>"Coca de recapte" au foie gras grillé, réduction de Pedro Ximénez, poudre de pistache et pousses vertes | 19,50 € |
| <b>Sea bass tartar with pilpil sauce, quail eggs, lime, and fresh thyme</b> (3,4)<br>Tartare de bar sauce pilpil, œufs de caille, citron vert et thym frais                                                                        | 18,00 € |
| <b>Laminated shrimps with white garlic and coral oil</b> (1,2,8,12)<br>Crevettes laminées à l'ail blanc et à l'huile de corail                                                                                                     | 22,00 € |
| <b>Grilled scallops with salt and pepper bacon with green sprouts</b> (14)<br>Coquilles Saint-Jacques grillées au bacon sel et poivre et pousses vertes                                                                            | 22,00 € |

VAT included/ TVA comprise



## Main courses/ Plats principaux

|                                                                                                                                                                                                      |                 |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| <b>Dry rice from Pals "a la llauna" (fish and meat) with small prawns from the coast and clams</b><br>Riz de Pals sec "a la llauna" (poisson et viande) avec petit crevettes de côte et palourdes    | (2,4,14)        | 25,00 € |
| <b>Grilled squid with garlic and parsley/ Calmars grillés à l'ail et au persil</b>                                                                                                                   | (12,14)         | 22,00 € |
| <b>Cod loin with puttanesca sauce/ Dos de cabillaud à la sauce puttanesca</b>                                                                                                                        | (4,12)          | 21,00 € |
| <b>Grilled turbot with small onions, potato carpaccio, tomatoes in preserve and "salicornia"</b><br>Turbo grillée aux des petits oignons, carpaccio de pomme de terre, tomates confites et salicorne | (4)             | 27,00 € |
| <b>Hake in white wine with saffron and escalivada (baked vegetables) tartar</b>                                                                                                                      | (4,12)          | 20,00 € |
| Merlu au vin blanc avec tartare de safran et escalivada (légumes au four)                                                                                                                            |                 |         |
| <b>Monkfish "suquet" stew with clams and prawns</b>                                                                                                                                                  | (1,2,4,8,12,14) | 21,00 € |
| "Suquet" de lotte avec palourdes et crevettes                                                                                                                                                        |                 |         |
| <b>Grilled Iberian pork "pluma" with panko breadcrumbs and seasonal mushrooms</b>                                                                                                                    | (1)             | 22,00 € |
| « Pluma » de porc ibérique avec chapelure panko et champignons de saison                                                                                                                             |                 |         |
| <b>Beef sirloin steak from Girona with grilled foie gras, smoked vegetables and truffle oil</b>                                                                                                      |                 | 38,00 € |
| Filet de bœuf de Gérone avec foie gras grillé, légumes fumés et huile de truffe                                                                                                                      |                 |         |
| <b>Entrecote of veal from Girona with green pepper sauce and wild rice</b>                                                                                                                           | (6,7)           | 22,00 € |
| Entrecôte de veau de Girona avec sauce au poivre vert et riz sauvage                                                                                                                                 |                 |         |

## Desserts

|                                                                                              |           |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Seasonal fruit fan/ Éventail de fruits de saison</b>                                      |           | 9,00 €  |
| <b>Creamy of dark chocolate and coffee, with hazelnut cake and coconut foam</b>              | (1,3,7,8) | 10,00 € |
| Crèmeux de chocolat noir et café avec gateau aux noisettes et écume de coco                  |           |         |
| <b>Foam of home-made Catalan cream with "carquiñolis" crumble and apple's crunchy</b>        | (1,3,7,8) | 10,00 € |
| Mousse de crème Brûlée maison avec crumble de «carquiñolis» et croustillant et pomme         |           |         |
| <b>Grilled grapes with white chocolate cream, yogurt, gorgonzola and lemon thyme crumble</b> | (1,7,8)   | 10,00 € |
| Raisins grillés avec crème au chocolat blanc, yaourt, gorgonzola et crumble au thym citronné |           |         |
| <b>Lemon tart with land of thyme, mango sorbet and red fruits</b>                            | (1,7)     | 10,00 € |
| Tarte de citron avec terre de thym sorbet à la mangue et fruits rouges                       |           |         |

VAT included/ TVA comprise



## Menu of products made without GLUTEN

### Menu des produits sans GLUTEN

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Grandma's croquettes</b> / Croquettes de grand-mère (3,7)                                   | 10,00 € |
| <b>Margarita pizza</b> / Pizza Margarita (7)                                                   | 12,00 € |
| <b>Ham pizza</b> / Pizza avec jambon York (7)                                                  | 12,00 € |
| <b>Carbonara (7) or Bolognese (12) noodles</b><br>Tallarines avec sauce Carbonara ou Bolognese | 12,00 € |
| <b>Carbonara (7) or Bolognese (12) macaroni</b><br>Macaroni avec sauce Carbonara ou Bolognese  | 12,00 € |
| <b>Cannelloni with bechamel sauce</b> / Cannelloni avec béchamel (7)                           | 12,00 € |
| <b>Frankfurt with its bread</b> / Frankfurt avec son pain (7)                                  | 10,00 € |
| <b>Hamburger with its bread</b> / Hamburger avec son pain (3)                                  | 10,00 € |

### Desserts

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| <b>Chocolat brownie</b> / Brownie de chocolat (3,7,8) | 6,25 € |
| <b>Apple cake</b> / Gâteau de pomme (7)               | 6,00 € |

**Dear Customer, at La Costa Beach & Golf Resort, we are sensitive to the gluten intolerance of our guests. In this menu you will find products certified as 'gluten-free'. If you are missing any other product or would like to consult any aspect related to the technical specifications or the preparation process in the kitchen, please do not hesitate to ask our maître for information.**

Cher client, à La Costa Beach & Golf Resort, nous sommes sensibles à l'intolérance au gluten de nos clients. Dans ce menu, vous trouverez des produits certifiés «sans gluten». S'il vous manque un autre produit ou si vous souhaitez consulter un aspect lié aux spécifications techniques ou au processus de préparation en cuisine, n'hésitez pas à demander des informations à notre maître d'hôtel.

**VAT included/ TVA comprise**



## White wine/ Vin blanc

### 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)

## Rosé wine/ Vin rosé

### 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 (Spanish sparkling wine)

**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)

## Red wine/ Vin rouge

### 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)

## Glass of wine / Verre à cava

**Glass of Cava/ Verre à cava** 7,50 €

**Glass of Empordà white wine/ Verre à vin blanc de l'Empordà** 5,00 €

**Glass of Rueda white wine/ Verre à vin blanc Rueda** 6,50 €

**Glass of Empordà rosé wine/ Verre à vin rosé de l'Empordà** 5,00 €

**Glass of Empordà red wine/ Verre à vin rouge de l'Empordà** 5,00 €

**Glass of Rioja red wine/ Verre à vin rouge Rioja** 6,50 €