

MENU 1

Apple cream soup with ginger
Crème de pomme au gingembre

Artichokes salad with Iberian ham and tender shoots (10,12)
Salade d'artichauts au jambon ibérique et pousses tendres

"Tiradito" of salmon with tiger milk, aji sauce and tender shoots (4,7,9)
« Tiradito » de saumon au lait de tigre, sauce aji et pousses tendres

Leeks and mushrooms risotto (7)
Risotto de poireaux et champignons

Hake supreme with grilled vegetables (4)
Suprême de colin avec légumes grillés

Grilled chicken skewer with chickpeas hummus and curry sauce (8)
Brochette e poulet grillé avec hummus de pois chiches et sauce de curry

Grilled veal entrecote with butter of coffee Paris (supl. 4 €) (4,7,8,10,12)
Entrecôte de veau grillée au beurre café Paris (supl. 4 €)

Burnt orange creamy (3,7)
Crème d'orange brûlée

Mousse of Greek yoghurt with honey and walnuts (7,8)
Mousse de yaourt grec avec du miel et noix

Dark chocolate coulant with vanilla ice-cream (3,7,8)
Coulant au chocolat noir à la glace vanille

Price: 26,00 € (Vat included)/ Prix: 26,00 € (TVA comprise)

Water or glass of wine/ Eau ou verre de vin

Coffee not included/ Café non compris

GOLFER'S MENU

To choose 1 dish, dessert, water or glass of wine

A Choisir 1 plat, dessert, eau ou verre de vin

Price: 20,00 € (Vat included)/ Prix: 20,00 € (TVA comprise)



GLUTEN



CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



EGGS
OEUFS



FISH
POISSON



PEANUTS
CACAHUÈTES



SOY
SOJA



DAIRY
LAITIÈRE



NUTS
FRUITS SECS



CELERY
CÉLÉRI



MUSTARD
MOUTARDE



SESAME SEEDS
SÉSAME



SULFUR DIOXIDE
SULFITES



ALTRAMUCOS
LUPIN



MOLLUSCS
MOLLUSQUES

If you have a food intolerance, please inform us at the time of ordering.

Si vous avez une intolérance alimentaire, veuillez-nous en informer au moment de la commande

Take Away service – Orders 2 hours before collection · Commandes 2 heures avant la collecte.

Restaurante Golf de Pals

www.resortlacosta.com · www.golfdepals.com · Reservations: T. +34 972 63 65 17



CARTE

Golfer's caprice / Caprices du golfeur

Bread and appetizers service (1) 2,50 €
Service de pain et apéritifs

"Coca" bread rubbed with tomato (1) 5,50 €
Pain de "coca" à la tomate

Portion of homemade French fries (1) 6,50 €
Portion de pommes de terre frites maison

Anchovies from L'Escala with "coca" bread rubbed with tomato (1,4) 18,00 €
(3 anchovies-6 filets)
Anchois de L'Escala avec pain de «coca» à la tomate (3 anchois - 6 filets)

Shavings of Iberian ham with "coca" bread rubbed with tomato (1) 26,00 €
Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de «coca» à la tomate
½ Portion 17,50 €

Mini croquettes of Iberian ham (1,3,7) 12,00 €
Mini croquettes de jambon ibérique

Garlic prawns (2) 15,00 €
Crevettes à l'ail

Starters / Les entrées

Chef's cream soup (2,7) 10,50 €
Crème du chef

Garden salad 10,00 €
Salade du jardin

Golf de Pals salad (3,4) 11,50 €
Salade Golf de Pals

Carpaccio of tomato with burrata cheese and red pesto (1,7,8) 12,50 €
Carpaccio de tomate au fromage burrata et pesto rouge

Veal carpaccio with truffle oil and cheese Ros of Can Pujol (7) 13,50 €
Carpaccio de veau à l'huile de truffe et fromage Ros de Can Pujol

Grilled green asparagus with Iberian ham and gratin brie cheese (7) 12,50 €
Asperges vertes grillées avec jambon ibérique et fromage brie gratiné

Shirred eggs with Iberian ham (1,3) 12,50 €
Oeufs sur le plat avec jambon ibérique

VAT Included / TVA Comprise





Pasta and rice dishes / Pâtes et riz

Fresh pasta with your choice of sauce: napolitana, carbonara or bolognese (1,7,8)	12,50 €
Pâtes fraîches avec sauce au choix : napolitaine, carbonara ou bolognaise	
Fresh pasta in Pesto sauce (1,7,8)	13,50 €
Pâtes fraîches avec sauce Pesto	
Gratin macaroni with fried egg (1,3,7)	12,50 €
Macaronis gratinés avec un œuf au plat	
Fideua (noodles) with cuttlefish, clams and prawns (min. 2 pax) (1,2,14)	16,00 €
Fideua (vermicelle) à la seiche, palourdes et crevettes (min. 2 pax)	
Casseroled rice from Pals with vegetables and mushrooms (min. 2 pax) (1,6)	16,00 €
Riz de Pals à la casserole aux légumes et champignons (min. 2 pax)	
Casseroled rice from Pals with meat and prawns (min. 2 pax) (2,4,14)	19,00 €
Riz de Pals à la casserole avec viande et crevettes (min. 2 pax)	
Casseroled rice from Pals with meat and lobster (on request and min. 2 pax) (2,4,14)	35,00 €
Riz de Pals à la casserole avec viande et homard (sur commande et min. 2 pax)	

Meat and fish / Viandes et poissons

Escalope Cordon Bleu with homemade French fries (1,3,7)	12,50 €
Escalope Cordon Bleu avec frites maison	
Full veal hamburger (Brie cheese, candied onion, tomato slice and bread) (1,7,12) with homemade French fries	14,00 €
Steak hache de veau complète (fromage brie, oignon confit, tranche de tomate et pain) avec frites maison	
Grilled lamb chops with baked potatoes (1)	19,50 €
Côtelettes d'agneau grillée à la pomme de terre rôtie	
Grilled veal entrecote with Café de Paris butter and homemade French fries (4,7,8,10)	19,00 €
Entrecôte de veau grillée avec beurre Café de Paris et frites maison	
Grilled cuttlefish with grilled vegetables (14)	14,50 €
Seiche grillé avec légumes grillées	
Donostiarra hake with vegetables (4,12)	17,50 €
Colin à la Donostiarra avec légumes	
Grilled salmon supreme with vegetables (4,7,10,12)	16,50 €
Suprême de saumon grillé avec légumes	

VAT Included / TVA Comprise



Mixed dishes / Assiettes mixtes

HOLE IN ONE (1,3,7) 12,50 €

Grilled chicken breast with croquettes, homemade French fries and salad

Blanc de poulet grillé avec croquettes, frites maison et salade

ALBATROS (1,3,8) 13,50 €

Veal escalope and tagliatelle with basil and tomato

Escalope de veau et tagliatelles avec basilic et tomate

EAGLE (1,3) 14,00 €

Veal hamburger with fried eggs, homemade French fries and salad

Steak haché de veau avec oeuf frit, frites maison et salade

BIRDIE (1,3) 12,50 €

Fried eggs with bacon and homemade French fries

Oeufs frits avec bacon et frites maison

HEALTHY (4,6) 13,00 €

Poke Bowl with rice, smoked salmon, avocado, mango, oil of dill and soya sauce

Poke Bowl avec riz, saumon fumé, avocat, mangue, huile d'aneth et sauce soya

Desserts

Natural yoghurt from Fonteta (7) 4,50 €

Yaourt nature de Fonteta

Varied ice-cream (7) 6,50 €

Glace varie

Seasonal fruit 6,50 €

Fruit de saison

Homemade Catalan cream with "carquiñolis" (1,3,7,8) 6,75 €

Crème brûlée maison avec «carquiñolis»

Curd from Fonteta with honey and walnuts (7,8) 6,75 €

Caillebotte de Fonteta avec miel et noix

Brownie of chocolate with vanilla ice-cream (1,3,7,8) 7,50 €

Brownie au chocolat avec glace à la vanille

Warm mascarpone cheese cake with coulis of red fruits (3,7) 7,50 €

Gâteau tiède mascarpone aux fruits rouge

Warm apple tatin with meringue milk ice-cream (1,7) 7,50 €

Tarte Tatin tiède aux pommes avec glace au lait meringué

VAT Included / TVA Comprise



1
GLUTEN
GLUTEN



2
CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



3
EGGS
OEUFs



4
FISH
POISSON



5
PEANUTS
CACAHUÈTES



6
SOY
SOJA



7
DAIRY
LAITIÈRE



8
NUTS
FRUITS SECS



9
CELERY
CÉLÉRI



10
MUSTARD
MOUTARDE



11
SESAME SEEDS
SÉSAME



12
SULFUR DIOXIDE
SULFITES



13
ALTRAMUCES
LUPIN



14
MOLLUSCS
MOLLUSQUES



Red wines / Vins rouges

Glass of red wine / Verre de vin rouge	4,75 €
Enate Crianza, D.O. Somontano, 50 cl. 15° (Cabernet Sauvignon & Merlot)	14,00 €
Inspirador Negre D.O. Empordà - Costa Brava 13° (Samsó, Garnatxa Negra & Cabernet Sauvignon)	18,50 €
Cigonyes Negre, D.O. Empordà - Costa Brava 15° (Merlot, Syrah, Garnatxa Negra)	19,90 €
Notes de Negre, D.O. Empordà - Costa Brava 13,5° (100% Garnatxa Negra)	23,00 €
Enate Crianza, D.O. Somontano 15° (Cabernet Sauvignon & Merlot)	19,50 €
Protos Roble, D.O. Ribera del Duero 14° (100% Tempranillo)	19,50 €
Pesquera Crianza, D.O. La Rioja 14,5° (100% Tempranillo)	42,00 €
Ramon Bilbao Crianza D.O. La Rioja 14° (100% Tempranillo Riojana)	19,50 €
Remelluri Reserva, D.O. La Rioja 14° (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	47,00 €

White wines / Vins blancs

Glass of white wine / Verre de vin blanc	4,75 €
Inspirador Blanc D.O. Empordà - Costa Brava 13° (Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca & Roja)	18,50 €
Cigonyes Blanc, D.O. Empordà - Costa Brava 12,5° (Sauvignon Blanc, Macabeo)	19,90 €
Notes de Blanc, Mas Geli, D.O. Empordà - Costa Brava 12,5° (Garnatxa Blanca & Roja, Subirat Parent)	23,00 €
Mar Blanc, Mas Oller, D.O. Empordà - Costa Brava 13,5° (Picapoll & Malvasia)	26,00 €
La Caprichosa, Palacio de Bornos D.O. Rueda 13° (Verdejo 100%)	20,50 €
José Pariente, D.O. Rueda 13° (100% Verdejo)	24,00 €
Paco & Lola, D.O. Rias Baixas 12,5° (100% Albarinho)	24,00 €



Rosé wines / Vins rosés

Glass of rosé wine / Verre de vin rosé	4,75 €
Inspirador Rosat D.O. Empordà - Costa Brava 13,5° (Garnacha Negra, Ull de Llebre)	18,50 €
Espelt Coral.Í D.O. Empordà- Costa Brava 13,5° (100% Lledoner Negre)	19,75 €
Cigonyes Rosé, D.O. Empordà - Costa Brava 13,5° (Tempranillo, Garnacha Negra)	19,90 €
Rosé & Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès 12° (Garnatxa Negra, Pinot Noir) Organic wine	19,00 €
Lafage Miraflores Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes 12,5° (Garnacha Gris & Monastrell)	22,50 €

Caves and champagnes / Cavas et champagnes

Glass of cava / Verre de cava	6,50 €
Familia Oliveda Brut Jove, D.O. Cava 11,5° (Viura, Xarel·lo & Parellada)	18,50 €
Gramona Imperial Brut Gran Reserva Corpinnat 12° (Xarel·lo, Macabeo & Chardonnay)	42,00 €
Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C.Champagne 12° (100% Chardonnay)	69,00 €