

## 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 de 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 (1,3,7,8)**

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)**



**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.**

**Restaurant Golf de Pals · [www.resortlacosta.com](http://www.resortlacosta.com) · [www.golfdepals.com](http://www.golfdepals.com) · Reservations: T. +34 972 63 65 17**



## RICE MENU MENU DU RIZ

### **Appetisers** · Pour grignoter

**“Coca de recapte” with tuna fish tartar and lime** (1,4,6)

“Coca de recapte” au tartare de thon et citron vert

**Shavings of Iberian ham with tomato “coca de vidre” bread** (1)

Copeaux de jambon ibérique avec pain de “coca de vidre” à la tomate

**Laminated of prawns marinated with garlic shoots and chilly** (2)

Laminée de crevettes marinées aux ails frais et chili

\*\*\*\*\*

**Casseroled rice from Pals of sea and mountain with prawns** (2,4,14)

Riz de Pals à la casserole de mer et montagne avec crevettes

\*\*\*\*\*

**“Ratafia” creamy with honey and rosemary ice-cream with red fruits** (1,7,12)

Crèmeux de « ratafia » à la glace du miel et romarin aux fruits rouges

**Price / Prix 48 €**

(VAT included / TVA Comprise)



**This menu includes bread, water, Empordà wines and coffee**

**Rice with lobster (supplement €10 per person), on request**

Le menu comprend du pain, de l'eau, des vins de l'Empordà et du café.

Riz avec homard (supplément de 10€ par personne), sur command



## 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

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

## Meat and fish / Viandes et poissons

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





## Red wines / Vins rouges

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

## White wines / Vins blancs

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



## Rosé wines / Vins rosés

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

## Caves and champagnes / Cavas et champagnes

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