

Carte

To nibble/ Pour Commencer

Bread service/ Service de pain (1)	4,00 €
“Coca” bread rubbed with tomato/ Pain de «coca» à la tomate (1)	7,50 €
Anchovies from L’Escala with “coca” bread rubbed with tomato (1,4) Anchois de L’Escala avec pain de «coca » à la tomate	19,00 €
Shavings of Iberian ham with “coca” bread rubbed with tomato (1) Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de «coca» à la tomate	27,00 € (½ Portion 17,50€)
Mini croquettes of Iberian ham/ Mini croquettes de jambon ibérique (1,3,7)	16,50 €
Squid rings in Andalusia style with black garlic mayonnaise (1,2,14) Calmars à l'andalous avec mayonnaise à l'ail noir	16,00 €
Galician clams sautéed in white wine (12,14) Palourdes galiciennes sautées au vin blanc	21,50 €
Garlic prawns/ Crevettes à l'ail (2)	16,50 €

Starters/ Les entrées

Peas cream soup with slices of cuttlefish and small prawns from the coast (2,7) Crème de petit pois avec copeaux de seiche et petites crevettes de côte	18,50 €
Warm prawns in preserve salad with garlic shoots, chilly and citrus mayonnaise (2,12) Salade tiède de crevettes marinées, ails frais, chilly et mayonnaise d'agrumes	18,00 €
“Coca de recapte” with grilled foie gras, Pedro Ximénez reduction, (1,7,8,12) pistachio powder and green sprouts “Coca de recapte” au foie gras grillé, réduction de Pedro Ximénez, poudre de pistache et pousses vertes	19,50 €
Sea bass tartar with pilpil sauce, quail eggs, lime and fresh thyme (3,4) Tartare de bar sauce pilpil, œufs de caille, citron vert et thym frais	20,00 €
Sautéed artichokes and green asparagus with poached egg cooked at (3) low temperature and chilly oil Artichauts et asperges verts sautée avec œuf cuit à basse température et huile de chilly	18,50 €
Grilled scallops with salt and pepper bacon with green sprouts (14) Coquilles Saint-Jacques grillées au bacon sel et poivre et pousses vertes	24,00 €

VAT INCLUDED/ TVA COMPRIS



Main courses/ Plats principaux

Dry rice from Pals "a la llauna" (fish and meat) with small prawns (2,4,14) from the coast and clams	26,00 €
Riz de Pals sec "a la llauna" (poisson et viande) avec petit crevettes de côte et palourdes	
Grilled squid with garlic and parsley/ Calmars grillés à l'ail et au persil (12,14)	24,00 €
Hake in white wine with saffron and escalivada (baked vegetables) tartar (4,12)	22,00 €
Merlu au vin blanc avec tartare de safran et escalivada (légumes au four)	
Cod loin in Romana style with grilled vegetables (1,4,7)	23,00 €
Dos de cabillaud à la Romana avec légumes grillées	
Monkfish "suquet" stew with clams and prawns (1,2,4,8,12,14)	23,00 €
"Suquet" de lotte avec palourdes et crevettes	
Grilled turbot with small onions, potato carpaccio, tomatoes (4) in preserve and "salicornia"	27,00 €
Turbo grillée aux des petits oignons, carpaccio de pomme de terre, tomates confites et salicorne	
Grilled Iberian pork "pluma" with panko breadcrumbs and seasonal mushrooms (1)	22,00 €
« Pluma» de porc ibérique avec chapelure panko et champignons de saison	
Entrecote of veal from Girona with green pepper sauce and wild rice (6,7)	24,00 €
Entrecôte de veau de Girona avec sauce au poivre vert et riz sauvage	
Beef sirloin steak from Girona with grilled foie gras, smoked vegetables and truffle oil	39,00 €
Filet de bœuf de Girona avec foie gras grillé, légumes fumés et huile de truffe	

Desserts

Seasonal fruit fan/ Éventail de fruits de saison	9,00 €
Foam of home-made Catalan cream with "carquiñolis" (1,3,7,8) crumble and apple's crunchy	10,00 €
Mousse de crème Brûlée maison avec crumble de «carquiñolis» et croustillant et pomme	
Creamy of dark chocolate and coffee, with hazelnut cake and coconut foam (1,3,7,8)	10,00 €
Crèmeux de chocolat noir et café avec gateau aux noisettes et écume de coco	
Creamy lemon tart with mango sorbet and red fruits (1,7)	10,00 €
Tarte de cremeáux de citron avec sorbet à la mangue et fruits rouges	
Pistacchio coulant with coffee ice-cream (1,8)	12,00 €
Coulant de pistache à la glace de cafe	

VAT INCLUDED/ TVA COMPRIS



Menu of products made without GLUTEN

Menu des produits sans GLUTEN

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

Desserts

Chocolat brownie/ Brownie de chocolat (3,7,8)	6,25 €
Apple cake/ 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





KIDS MENU/ MENU ENFANTS



Vegetables cream soup with virgin olive oil 9,00 €
Crème de légumes à l'huile d'olive virgin

Omelette 8,00 €

Pasta & pizza

Napolitan Spaghetti/ Spaghetti Napolitaine 12,00 €

Bolognese Spaghetti or Macaroni / Spaghetti ou Macaroni Bolognese 13,00 €

Carbonara Spaghetti or Macaroni/ Spaghetti ou Macaroni Carbonara 13,00 €

Pizza Margarita/ Pizza Margarita 12,00 €

Ham and cheese pizza/ Pizza jambon York et fromage 14,00 €

Ham and cheese pizza with fried egg/ Pizza jambon et fromage avec oeuf frit 16,00 €

Meats/ Viandes

Maxi Frankfurt 12,00 €

Escalope Milanese/ Escalope Milanaise 12,50 €

Cordon Blue/ Escalope Cordon Bleu 12,50 €

Grilled chicken/ Poulet grillée 12,50 €

Hamburger/ Steak Hache 14,00 €

Crispy battered hake/ Colin pané 17,00 €

Garnish/ Accompagnements

Fried egg (supplement 4,00€)/ Oeuf frit (supplément 4,00€)

French fries/ Pommes frites

Salad/ Salade

White rice with tomato sauce/ Riz nature au sauce tomate

Desserts

Natural yoghurt/ Yaourt nature 4,50 €

Ice cream (vanilla, chocolate or strawberry) 4,50 €
Boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)

Baby food (by order)/ Bouillon (a commander)

Fruit mush / Bouillon de fruit 8,00 €

Mush of the day / Bouillon du jour 10,00 €

VAT INCLUDED/ TVA COMPRIS

White wine/ Vin blanc

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Inspirador Blanc 13° (Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc i Garnacha Roja) Celler: Castillo Perelada · Perelada (Girona)	19,50 €
Cigonyes Blanc 12,5° (100% Macabeo) Celler: Castillo de Perelada · Perelada (Girona)	20,50 €
Garoina Blanc 13° (100% Chardonnay) Celler: Grup Oliveda · Capmany (Girona)	21,00 €
Verd Albera 13,5° (Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatell, Garnacha Rosada i Chardonnay) Celler: Martí Fabra · San Climent Sescebes (Girona)	20,50 €
Mas Llunes Maragda Blanc. 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu) Celler: Mas Llunes · Garriguella (Girona)	21,00 €
Mas Oller Mar Blanc 12,5° (Picapoll i Malvasia) Celler: Mas Oller · Torrent (Girona)	27,50 €

D.O. CATALUNYA

Torres Viña Sol 12° (Garnacha Blanca i Parellada) Celler: Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Vi ecològic	20,00 €
---	---------

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Castell de Raimat Chardonnay. 13° (100% Chardonnay) Celler: Raimat · Raimat (Lleida)	20,00 €
--	---------

D.O RUEDA

José Pariente. 13° (100% Verdejo) Celler: José Pariente · La Seca (Valladolid)	24,00 €
El Perro Verde. 12,5° (100% Verdejo) Celler: Bodegas y Viñedos Angel Lorenzo Cacahazo · Rueda (Valladolid)	25,00 €

D.O. BIERZO

Losada Godello 14 ° (100% Godello) Celler: Losada Vinos de Finca · Cacabelos (León)	26,00 €
---	---------

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño "Paco & Lola". 13° (100% Albariño) Celler: Cooperativa Arousana · Meaño (Pontevedra)	24,00 €
---	---------

Rosé wine/ Vin rosé

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Inspirador Rosat 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre) 19,50 €

Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

Cigonyes Rosé. 13° (Garnatxa Negra i Ull de Llebre) 20,50 €

Celler: Bodegas Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

Cypsela Rosat 13,5° (100% Garnacha Roja) 23,00 €

Celler: Mas Llunes · Garriguella (Girona)

D.O. Penedès

Rosé & Clear Lacrima Baccus · 12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir) 21,00 €

Celler: Lacrima Baccus · Castellet i la Gornal (Barcelona) · VÍno 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) 20,00 €

Celler: Oliveda · Capmany (Girona)

Privat Brut Nature Reserva Rosé · Cava Ecològic Vegà 11,5° (Chardonnay i Pinot Noir) 28,00 €

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) 43,00 €

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) 19,50 €

Celler: Castillo Perelada · Perelada (Girona)

Cigonyes Negre. 14° (Garnacha Negra i Syrah) 20,50 €

Celler: Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

Cercivm Negre 14° (Garnacha Negra, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon) 21,00 €

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) 20,00 €

Celler: Raimat · Raimat (Lleida)

D.O. RIBERA DE DUERO

Protos Roble. 14° (100% Tempranillo) 21,00 €

Celler: Protos · Peñafiel (Valladolid)

Catania Roble 14,5° (100% Tempranillo) 20,50 €

Celler: Viñedos y Bodegas Gormaz · San Esteban de Gormaz (Soria)

Pesquera Crianza. 14° (100% Tempranillo) 45,00 €

Celler: Alejandro Fernandez · Pesquera de Duero (Valladolid)

D.O. LA RIOJA

Marqués de Cáceres Crianza. 13,5° (Tempranillo, Garnacha Tinta i Graciano) 20,00 €

Celler: Marqués de Cáceres · Cenicero (La Rioja)

Ramón Bilbao Crianza. 14° (100% Tempranillo Riojana) 21,00 €

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) 48,00 €

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 5,50 €

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

Glass of Empordà rosé wine/ Verre à vin rosé de l'Empordà 5,50 €

Glass of Empordà red wine/ Verre à vin rouge de l'Empordà 5,50 €

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