

## Carta

### Per picar/ Para picar

<b>Servei de pa/ Servicio de pan (1)</b>	4,00 €
<b>Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar/ Pan de coca con tomate de rama (1)</b>	7,50 €
<b>Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet (1,4)</b> Anchoas de La Escala con pan de coca con tomate	19,00 €
<b>Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (½ Ració 17,50€) (1)</b> Paletilla de jamón ibérico con pan de coca con tomate (½ Ración 17,50€)	27,00 €
<b>Mini croquetes de pernil ibèric/ Mini croquetas de jamón ibérico (1,3,7)</b>	16,50 €
<b>Calamars a l'andalusa amb maonesa d'all negre (1, 2,14)</b> Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo negro	16,00 €
<b>Cloïsses fines gallegues saltejades al vi blanc (12,14)</b> Almejas finas gallegas salteadas al vino blanco	21,50 €
<b>Gambes a l'allada/ Gambas al ajillo (2)</b>	16,50 €

### Entrants/ Entrantes

<b>Crema de pèsols amb tallarines de sípia i gambetes de vidre (2,7)</b> Crema de guisantes con tallarines de sepia y gambitas de cristal	18,50 €
<b>Amanida tèbia de gambes confitades amb alls tendres, bitxo i maonesa de cítrics (2,12)</b> Ensalada tibia de gambas confitadas con ajos tiernos, guindilla y mayonesa de cítricos	18,00 €
<b>Coca de recapte amb escalopa de foie d'ànec a la planxa, reducció de Pedro Ximénez, pols de festucs i brots verds (1,7,8,12)</b> "Coca de recapte" con escalopa de foie de pato a la plancha, reducción de Pedro Ximénez, polvo de pistacho y brotes verdes	19,50 €
<b>Tàrtar de llobarro amb el seu pilpil, ous de guatlla, llima i farigola fresca (3,4)</b> Tartar de lubina con su pilpil, huevos de codorniz, lima y tomillo fresco	20,00 €
<b>Saltejat de carxofes i espàrrecs verds triguers amb ou cuinat a baixa temperatura i oli de bitxo (3)</b> Salteado de alcachofas con espárragos verdes trigueros con huevo cocinado a baja temperatura y aceite de guindilla	18,50 €
<b>Vieires a la planxa amb ventresca de porc curada amb sal i pebre, emulsió d'algues Wakame brots verds (14)</b> Veiras a la plancha con ventresca de cerdo curada con sal y pimienta, emulsión de algas Wakame y brotes verdes	24,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



## Plats principals/ Platos principales

<b>Arròs de Pals a la llauna del senyoret (mar i muntanya) amb gambetes de costa i cloïsses</b> (2,4,14)	26,00 €
Arroz de Pals a la lata del señorito (mar y montaña) con gambitas de costa y almejas	
<b>Calamar de potera a la planxa amb all i julivert</b> (12,14)	24,00 €
Calamar de potera a la plancha con ajo y perejil	
<b>Lluç al vi blanc amb safrà i tàrtar d'escalivada</b> (4,12)	22,00 €
Merluza al vino blanco con azafrán y tártar de "escalivada"	
<b>Llom de bacallà a la romana amb verdures a la planxa</b> (1,4,7)	23,00 €
Lomo de bacalao a la romana con verduritas a la plancha	
<b>Suquet de rap amb cloïsses i gambes</b> (1,2,4,8,12,14)	23,00 €
"Suquet" de rape con almejas y gambas	
<b>Turbot a la planxa amb escal·lònies, carpaci de patates, tomàquet confitat i salicornia</b> (4)	27,00 €
Rodaballo a la plancha con cebollitas, carpaccio de patatas, tomate confitado y salicornia	
<b>Ploma de porc ibèric a la planxa amb molles de panko i bolets de temporada</b> (7)	22,00 €
Pluma de cerdo ibérico a la plancha con migas de panko y setas de temporada	
<b>Entrecot de vedella de Girona amb salsa de pebre verd i arròs salvatge</b> (6,7)	24,00 €
Entrecote de ternera de Girona con salsa de pimienta verde y arroz salvaje	
<b>Filet de vedella de Girona amb foie a la planxa, verdures fumades y oli de trufa</b>	39,00 €
Solomillo de ternera de Girona con foie a la plancha, verduritas ahumadas y aceite de trufa	

## Postres

<b>Ventall de fruites de temporada/</b> Abanico de frutas de temporada	9,00 €
<b>Cremós de xocolata negra i cafè amb bescuit d'avellana i escuma de coco</b> (1,3,7,8)	10,00 €
Cremoso de chocolate negro y café, con bizcocho de avellana y espuma de coco	
<b>Escuma de crema Catalana casolana amb crumble de carquinyolis i cruixent de poma</b> (1,3,7,8)	10,00 €
Espuma de crema catalana casera con crumble de carquiñolis y crujiente de manzana	
<b>Tartaleta amb cremós de llimona, sorbet de mango i fruits vermells</b> (1,7)	10,00 €
Tartaleta con cremoso de limón, sorbete de mango y frutos rojos	
<b>Coulant de festücs amb gelat de cafè</b> (1,8)	12,00 €
Coulant de pitacho con helado de café	

IVA inclòs/ IVA incluido



## Carta de productes elaborats sense GLUTEN

### Carta de productos elaborados sin GLUTEN

<b>Croquetes de l'àvia/</b> Croquetas de la abuela (3, 7)	10,00 €
<b>Pizza Margarita/</b> Pizza Margarita (7)	12,00 €
<b>Pizza amb pernil dolç/</b> Pizza con jamón York (7)	12,00 €
<b>Tallarines amb salsa Carbonara (7) o Bolonyesa (12)</b> Tallarines con salsa Carbonara o Boloñesa	12,00 €
<b>Macarrons amb salsa Carbonara (7) o Bolonyesa (12)</b> Macarrones con salsa Carbonara o Boloñesa	12,00 €
<b>Canelons amb beixamel/</b> Canalones con bechamel (7)	12,00 €
<b>Frankfurt amb el seu pa/</b> Frankfurt con su pan (7)	10,00 €
<b>Hamburguesa amb el seu panet/</b> Hamburguesa con su pan (3)	10,00 €

### Postres

<b>Brownie de xocolata/</b> Brownie de chocolate (3, 7, 8)	6,25 €
<b>Pastís de poma/</b> Pastel de manzana (3)	6,00 €

**Benvolgut Client, des de La Costa Beach & Golf Resort, som sensibles a les intoleràncies alimentàries al gluten dels nostres hostes. En aquesta carta hi trobarà productes certificats com a "sense gluten". Si troba a faltar algun altre producte o vol consultar qualsevol aspecte relacionat amb la fitxa tècnica o el procés d'elaboració a la cuina, no dubti a demanar la informació al nostre màitre.**

Apreciado Cliente, desde La Costa Beach & Golf Resort, somos sensibles a las intolerancias alimentarias al gluten de nuestros huéspedes. En esta carta encontrará productos certificados como "sin gluten". Si echa de menos algún otro producto o desea consultar cualquier aspecto relacionado con la ficha técnica o el proceso de elaboración en cocina, no dude en solicitar información a nuestro maître.

IVA inclòs/ IVA incluido





## CARTA INFANTIL



**Crema de verdures a l'oli d'oliva verge** 9,00 €  
Crema de verduras con aceite de oliva virgen

**Truita a la francesa/ Tortilla a la francesa** 8,00 €

### Pastes i Pizzas

**Espaguetis a la napolitana/ Espaguetis a la napolitana** 12,00 €

**Espaguetis a la bolonyesa/ Espaguetis a la boloñesa** 13,00 €

**Macarrons a la bolonyesa/ Macarrones a la boloñesa** 13,00 €

**Espaguetis a la carbonara/ Espaguetis a la carbonara** 13,00 €

**Pizza Margarita/ Pizza Margarita** 12,00 €

**Pizza pernil i formatge/ Pizza jamón y queso** 14,00 €

**Pizza pernil i formatge amb ou/ Pizza jamón y queso con huevo** 16,00 €

### Carns/ Carnes

**Maxi Frankfurt** 12,00 €

**Escalopa a la Milanesa** 12,50 €

**Llibret de llom/ Librito de lomo** 12,50 €

**Pollastre a la planxa/ Pollo a la plancha** 12,50 €

**Hamburguesa** 14,00 €

**Lluç arrebossat/ Merluza rebozada** 17,00 €

### Per acompanyar/ Para acompañar

**Ou ferrat (suplement 4,00€)/ Huevo frito (suplemento 4,00€)**

**Patates fregides/ Patatas fritas**

**Amanida/ Ensalada**

**Arròs blanc amb salsa de tomàquet/ Arroz blanco con salsa de tomate**

### Postres

**logurt natural/ Yogur natural** 4,50 €

**Bola de gelat (vainilla, xocolata o maduixa)** 4,50 €  
Bola de helado (vainilla, chocolate o fresa)

### Farinetes (per encàrrec)/ Papillas (por encargo)

**Farinetes de fruita/ Papilla de fruta** 8,00 €

**Farinetes del dia/ Papilla del dia** 10,00 €

## Vins blancs/ Vinos blancos

### D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

**Inspirador Blanc** 13° (Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc i Garnacha Roja) 19,50 €

Celler: Castillo Perelada · Perelada (Girona)

**Cigonyes Blanc** 12,5° (100% Macabeo) 20,50 €

Celler: Castillo de Perelada · Perelada (Girona)

**Garoina Blanc** 13° (100% Chardonnay) 21,00 €

Celler: Grup Olivada · Capmany (Girona)

**Verd Albera** 13,5° (Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatell, Garnacha Rosada i Chardonnay) 20,50 €

Celler: Martí Fabra · San Climent Sescebes (Girona)

**Mas Llunes Maragda Blanc.** 13,5° (Garnacha Blanca i Macabeu) 21,00 €

Celler: Mas Llunes · Garriguella (Girona)

**Mas Oller Mar Blanc** 12,5° (Picapoll i Malvasia) 27,50 €

Celler: Mas Oller · Torrent (Girona)

### D.O. CATALUNYA

**Torres Viña Sol 12°** (Garnacha Blanca i Parellada) 20,00 €

Celler: Torres · Vilafranca del Penedès (Barcelona) Vi ecològic

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Castell de Raimat Chardonnay.** 13° (100% Chardonnay) 20,00 €

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 Cacahazo · 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)

## Vins rosats/ Vinos rosados

### 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 Mirafiors 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

**Família 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)

## Vins negres / Vinos tintos

### 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 Abadía 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 Rioja)** 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)

### Copes de vi / Copas de vino

**Copa de cava de la casa** 7,50 €

**Copa de vi blanc de l'Empordà/ Copa de vino blanco del Empordà** 5,50 €

**Copa de vi blanc de Rueda/ Copa de vino blanco de Rueda** 6,50 €

**Copa de vi rosat de l'Empordà/ Copa de vino rosado del Empordà** 5,50 €

**Copa de vi negre de l'Empordà/ Copa de vino tinto del Empordà** 5,50 €

**Copa de vi negre de Rioja/ Copa de vino tinto de Rioja** 6,50 €