

## MENÚ 1

### **Amanida de tomàquet cor de bou amb olives de Kalamata, ceba morada i oli de alfàrega fresca**

Ensalada de tomate cor de bou con aceitunas de Kalamata, cebolla morada y aceite de albahaca fresca

### **Coca de recapte amb brots verds, sardines fumades i mermelada de tomàquet (1,4)**

Coca de recapte con brotes verdes, sardinas ahumadas y mermelada de tomate

### **Cors d'enciams a la planxa saltejats amb encenalls de pernil ibèric**

Cogollos a la plancha salteados con virutas de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### **Pèsols saltejats amb calamarcets (14)**

Guisantes salteados con chipirones

### **Suprema de lluç amb salsa verda i verduretes a la planxa (4)**

Suprema de merluza con salsa verde y verduritas a la plancha

### **Agulla de porc a la planxa amb salsa de pebre verd i arròs salvatge**

Aguja de cerdo a la plancha con salsa de pimienta verde y arroz salvaje

### **Entrecot de vedella a la planxa amb mantega café Paris (supl. 4 €) (4,7,8,10,12)**

Entrecot de ternera a la plancha con mantequilla café Paris (supl. 4 €)

\*\*\*\*\*

### **Crema de taronja cremada (3,7)**

Crem de naranja quemada

### **Sorbet de llimona al vodka**

Sorbete de limón al vodka

### **Pastís casolà de xocolata negra (3,7)**

Pastel casero de chocolate negro

---

**Preu: 26,00 € (IVA inclòs)/ Precio: 26,00 € (IVA incluido)**

**Aigua o copa de vi/ Agua o copa de vino**

**Cafè no inclòs/ Café no incluido**

## MENU GOLFISTA

### **A escollir 1 plat, postres, aigua o copa de vi**

A escoger 1 plato, postre, agua o copa de vino

**Preu: 20,00 € (IVA inclòs)/ Precio: 20,00 € (IVA incluido)**



**Si vostè té una intolerància alimentària, si us plau, informi'ns a l'hora de fer la comanda**

Si usted tiene una intolerancia alimentaria, por favor, infórmenos a la hora de realizar el pedido

**Servicio Take Away – Comandes 2 hores abans de la recollida · Pedidos 2 horas antes de la recogida**

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



## MENÚ DE L'ARRÒS MENÚ DEL ARROZ

**Per picar** · Para picar

**Coca de recapte amb tàrtar de tonyina i llima** (1,4,6)

Coca de recapte con tartar de atún y lima

**Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet** (1)

Jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate

**Laminat de gambes marinades amb alls tendres i bitxo** (2)

Laminado de gambas marinadas con ajos tiernos y guindilla

\*\*\*\*\*

**Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb gambes** (2,4,14)

Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con gambas

\*\*\*\*\*

**Cremós de ratafia amb gelat de mel i romaní amb fruits vermells** (1,7,12)

Cremoso de ratafia con helado de miel y romero con frutos rojos

**Preu / Precio 48 €**  
(IVA inclòs / incluido)



El menú inclou pa, aigua, vins de l'Empordà i cafès  
Arròs amb llamàntol (suplement de 10€ per persona), per encàrrec

El menú incluye pan, agua, vinos del Empordà y cafés  
Arroz con bogavante (suplemento de 10€ por persona), por encargo

## Carta

### Capricis del golfista / Caprichos del Golfista

<b>Servei de pa i aperitiu (1)</b> Servicio de pan y aperitivo	2,50 €
<b>Pa de coca de vidre amb tomàquet (1)</b> Coca de pan de cristal con tomate	5,50 €
<b>Ració de patates fregides casolanes (1)</b> Ración de patatas fritas caseras	6,50 €
<b>Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet (3 anxoves-6 filets) (1,4)</b> Anchoas de l'Escala con coca de pan de cristal con tomate (3 anchoas-6 filetes)	18,00 €
<b>Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (1)</b> Paletilla de jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate	26,00 €
	<b>½ Ració / ½ Ración</b> 17,50 €
<b>Mini croquetes de pernil ibèric (1,3,7)</b> Mini croquetas de jamón ibérico	12,00 €
<b>Gambes a l'allada (2)</b> Gambas al ajillo	15,00 €

### Entrants/ Entrantes

<b>Crema del xef (2,7)</b> Crema del chef	10,50 €
<b>Amanida de l'hort</b> Ensalada de la huerta	10,00 €
<b>Amanida Golf de Pals (3,4)</b> Ensalada Golf de Pals	11,50 €
<b>Carpaci de tomàquet amb burrata i pesto vermell (1,7,8)</b> Carpaccio de tomate con burrata y pesto rojo	12,50 €
<b>Carpaci de vedella amb oli de tòfona i formatge Ros de Can Pujol (7)</b> Carpaccio de ternera con aceite de trufa y queso Ros de Can Pujol	14,50 €
<b>Espàrrecs verds a la planxa amb pernil ibèric i formatge brie gratinat (7)</b> Espárragos verdes a la plancha con jamón ibérico y queso brie gratinado	12,50 €
<b>Ous per estrellar amb pernil ibèric (1,3)</b> Huevos para estrellar con jamón ibérico	12,50 €

IVA inclòs/ IVA incluido



## Pastes i arrossos / Pastas y arroces

<b>Pasta fresca amb salsa a escollir: napolitana, carbonara i bolonyesa (1,7,8)</b>	12,50 €
Pasta fresca con salsa a escoger: napolitana, carbonara o boloñesa	
<b>Pasta fresca al pesto / Pasta fresca con salsa pesto (1,7,8)</b>	13,50 €
<b>Macarrons gratinats amb ou ferrat / Macarrones gratinados con huevo frito (1,3,7)</b>	12,50 €
<b>Fideuà amb sípia, cloïsses i llagostins (mín. 2 pax) (1,2,14)</b>	16,00 €
Fideuá con sepia, almejas y langostinos	
<b>Arròs de Pals a la cassola amb verdures i bolets (mín. 2 pax) (1,6)</b>	16,00 €
Arroz de Pals a la cazuela con verduras y setas (mín. 2 pax)	
<b>Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb gambes (mín. 2 pax) (2,4,14)</b>	19,00 €
Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con gambas (mín. 2 pax)	
<b>Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb llamàntol (2,4,14)</b>	35,00 €
<b>(per encàrrec i mín. 2 pax)</b>	
Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con bogavante (por encargo y mín. 2 pax)	

## Carns i peixos / Carnes y pescados

<b>Escalopa Cordon Bleu amb patates fregides casolanes (1,3,7)</b>	12,50 €
Escalopa Cordon Bleu con patatas fritas caseras	
<b>Hamburguesa de vedella completa (formatge brie, ceba confitada, rondanxa de tomata i pa) amb patates fregides casolanes (1,7,12)</b>	14,00 €
Hamburguesa de ternera completa (queso brie, cebolla confitada, rodaja de tomate y pan) con patatas fritas caseras	
<b>Costelles de xai a la planxa amb patates escalivades (1)</b>	19,50 €
Costillas de cordero a la plancha con patatas escalivadas	
<b>Entrecot de vedella amb mantega Cafè de París i patates fregides casolanes (4,7,8,10)</b>	19,00 €
Entrecot de ternera con mantequilla Café de París y patatas fritas caseras	
<b>Sípia a la planxa amb verduretes a la planxa (14)</b>	15,00 €
Sepia a la plancha con verduritas a la plancha	
<b>Lluç a la Donostiarra amb verdures (4,12)</b>	17,50 €
Merluza a la Donostiarra con verduras	
<b>Suprema de salmó amb verduretes (4,7,10,12)</b>	16,50 €
Suprema de salmón con verduritas	

IVA inclòs/ IVA incluido



## Plats combinats / Platos combinados

<b>HOLE IN ONE</b> (1,3,7)	12,50 €
<b>Pit de pollastre a la planxa amb croquetes, amanida i patates fregides casolanes</b> Pechuga de pollo a la plancha con croquetas, ensalada y patatas fritas caseras	
<b>ALBATROS</b> (1,3,8)	13,50 €
<b>Escalopa Milanesa i tallarines amb alfàbrega i tomàquet</b> Escalopa Milanesa y tallarines con albahaca y tomate	
<b>EAGLE</b> (1,3)	14,00 €
<b>Hamburguesa de vedella amb ou ferrat, amanida i patates fregides casolanes</b> Hamburguesa de ternera con huevo frito, ensalada y patatas fritas caseras	
<b>BIRDIE</b> (1,3)	12,50 €
<b>Ous ferrats amb bacó i patates fregides casolanes</b> Huevos fritos con beicon y patatas fritas caseras	
<b>HEALTHY</b> (4,6)	13,00 €
<b>Poke Bowl amb arròs, salmó fumat, alvocat, mango oli d'anet i soja</b> Poke Bowl con arroz, salmón ahumado, aguacate, mango, aceite de eneldo y soja	

## Postres

<b>logurt natural de Fonteta</b> (7)	4,50 €
Yogur natural de Fonteta	
<b>Gelat variat</b> (7)	6,50 €
Helado variado	
<b>Fruita de temporada</b>	6,50 €
Fruta de temporada	
<b>Crema catalana amb carquinyolis</b> (1,3,7,8)	6,75 €
Crema catalana con carquiñolis	
<b>Recuit de Fonteta amb mel i nous</b> (7,8)	6,75 €
Requesón de Fonteta con miel y nueces	
<b>Brownie de xocolata amb gelat de vainilla</b> (1,3,7,8)	7,50 €
Brownie de chocolate con helado de vainilla	
<b>Pastís de mascarpone tebi amb coulis de fruits vermells</b> (3,7)	7,50 €
Pastel de mascarpone tibio con coulis de frutos rojos	
<b>Tatin de poma tèbia amb gelat de llet merengada</b> (1,7)	7,50 €
Tatin de manzana tibia con helado de leche merengada	

IVA inclòs/ IVA incluido





## Vins negres / Vinos tintos

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

## Vins blancs/ Vinos blancos

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



## Vins rosats/ Vinos rosados

<b>Copa de vi rosat</b> / Copa de vino rosado	4,75 €
<b>Inspirador Rosat D.O. Empordà - Costa Brava</b> 13,5° (Garnacha Negra, Ull de Llebre)	18,50 €
<b>Espelt Coral.lí D.O. Empordà - Costa Brava</b> 13,5° (100% Lledoner Negre)	19,75 €
<b>Rosé &amp; Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès</b> 12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir) Vi orgànic	19,00 €
<b>Lafage Miraflores Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes</b> 12,5° (Garnacha Gris i Monastrell)	22,50 €

## Caves i champagnes / Cavas y champagnes

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