

MENU 1

Tomato « Cor de bou » salad with Kalamata's olives, purple onion and fresh basil oil

Salade de tomate « Cor de Bou » aux olives de Kalamata, oignon rouge et huile de basilique frais

“Coca de recapte” with tender shoots, smoked sardines and tomato jam (1,4)

« Coca de recapte avec pousses tendres, sardines fumées et confiture de tomate

Grilled heart lettuce sautéed with slices of Iberian

Cœurs de laitue grillé sauté avec copeaux de jambon Ibérique

Sautéed peas with small squid (14)

Petit pois sauté avec petit calamar

Hake supreme with green sauce and grilled vegetables (4)

Suprême de colin avec sauce vert et légumes grillés

Grilled pork in green pepper sauce and wild rice

Porc grillé aux sauces de poivre vert et riz sauvage

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 cream (3,7)

Crème d'orange brûlée

Lemon sorbet in vodka

Sorbet de citron à la vodka

Homemade dark chocolate cake (3,7)

Gâteau maison au chocolat noir

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 · 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) 14,50 €
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)	15,00 €
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





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, Mas Geli, 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.lí 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 €