

## 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](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

<b>Bread and appetizers service (1)</b> Service de pain et apéritifs	2,50 €
<b>"Coca" bread rubbed with tomato (1)</b> Pain de "coca" à la tomate	5,50 €
<b>Portion of homemade French fries (1)</b> Portion de pommes de terre frites maison	6,50 €
<b>Anchovies from L'Escala with "coca" bread rubbed with tomato (1,4)</b> <b>(3 anchovies-6 fillets)</b> Anchois de L'Escala avec pain de «coca» à la tomate (3 anchois - 6 filets)	18,00 €
<b>Shavings of Iberian ham with "coca" bread rubbed with tomato (1)</b> Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de «coca» à la tomate	26,00 €
	<b>½ Portion</b> 17,50 €
<b>Mini croquettes of Iberian ham (1,3,7)</b> Mini croquettes de jambon ibérique	12,00 €
<b>Garlic prawns (2)</b> Crevettes à l'ail	15,00 €

### Starters / Les entrées

<b>Chef's cream soup (2,7)</b> Crème du chef	10,50 €
<b>Garden salad</b> Salade du jardin	10,00 €
<b>Golf de Pals salad (3,4)</b> Salade Golf de Pals	11,50 €
<b>Carpaccio of tomato with burrata cheese and red pesto (1,7,8)</b> Carpaccio de tomate au fromage burrata et pesto rouge	12,50 €
<b>Veal carpaccio with truffle oil and cheese Ros of Can Pujol (7)</b> Carpaccio de veau à l'huile de truffe et fromage Ros de Can Pujol	14,50 €
<b>Grilled green asparagus with Iberian ham and gratin brie cheese (7)</b> Asperges vertes grillées avec jambon ibérique et fromage brie gratiné	12,50 €
<b>Shirred eggs with Iberian ham (1,3)</b> Oeufs sur le plat avec jambon ibérique	12,50 €

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>	15,00 €
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

<b>HOLE IN ONE</b> (1,3,7)	12,50 €
<b>Grilled chicken breast with croquettes, homemade French fries and salad</b> Blanc de poulet grillé avec croquettes, frites maison et salade	
<b>ALBATROS</b> (1,3,8)	13,50 €
<b>Veal escalope and tagliatelle with basil and tomato</b> Escalope de veau et tagliatelles avec basilic et tomate	
<b>EAGLE</b> (1,3)	14,00 €
<b>Veal hamburger with fried eggs, homemade French fries and salad</b> Steak haché de veau avec oeuf frit, frites maison et salade	
<b>BIRDIE</b> (1,3)	12,50 €
<b>Fried eggs with bacon and homemade French fries</b> Oeufs frits avec bacon et frites maison	
<b>HEALTHY</b> (4,6)	13,00 €
<b>Poke Bowl with rice, smoked salmon, avocado, mango, oil of dill and soya sauce</b> Poke Bowl avec riz, saumon fumé, avocat, mangue, huile d'aneth et sauce soya	

## Desserts

<b>Natural yoghurt from Fonteta</b> (7)	4,50 €
Yaourt nature de Fonteta	
<b>Varied ice-cream</b> (7)	6,50 €
Glace varie	
<b>Seasonal fruit</b>	6,50 €
Fruit de saison	
<b>Homemade Catalan cream with "carquiñolis"</b> (1,3,7,8)	6,75 €
Crème brûlée maison avec «carquiñolis»	
<b>Curd from Fonteta with honey and walnuts</b> (7,8)	6,75 €
Caillebotte de Fonteta avec miel et noix	
<b>Brownie of chocolate with vanilla ice-cream</b> (1,3,7,8)	7,50 €
Brownie au chocolat avec glace à la vanille	
<b>Warm mascarpone cheese cake with coulis of red fruits</b> (3,7)	7,50 €
Gâteau tiède mascarpone aux fruits rouge	
<b>Warm apple tatin with meringue milk ice-cream</b> (1,7)	7,50 €
Tarte Tatin tiède aux pommes avec glace au lait meringué	

VAT Included / TVA Comprise

