

MENÚ 1

Amanida de tomàquet cor de bou amb olives de Kalamata, ceba morada i oli de alfàbrega fresca
Ensalada de tomate cor de bou con aceitunas de Kalamata, cebolla morada y aceite de albahaca fresca

o

Coca de recapte amb brots verds, tonyina marinada i mermelada de tomàquet (1,4)
Coca de recapte con brotes verdes, atún marinado y mermelada de tomate

o

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

o

Suprema de lluç amb salsa verda i verdures a la planxa (4)
Suprema de merluza con salsa verde y verduritas a la plancha

o

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

o

Entrecot de vedella a la planxa amb mantega café Paris (supl. 7 €) (4,7,8,10,12)
Entrecot de ternera a la plancha con mantequilla café Paris (supl. 7 €)

Crema de taronja cremada (3,7)
Crem de naranja quemada

o

Sorbet de llimona al vodka
Sorbete de limón al vodka

o

Recuit amb mel i fruits secs (7,8)
Requesón con miel y frutos secos

Preu: 26,50 € (IVA inclòs)/ Precio: 26,50 € (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
Restaurante Golf de Pals · www.resortlacosta.com · www.golfdepals.com · Reservas: T. +34 972 63 65 17

MENÚ DE L'ARRÒS MENÚ DEL ARROZ

Per picar · Para picar

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (1)
Jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate

Carpaci de salmó marinat amb vinagreta de cítrics i brots verds (4)
Carpaccio de salmón marinado con vinagreta de cítricos y brotes verdes

Croquetes de gambes (1,2,7)
Croquetas de gambas

Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb gambes i cloïsses (2,4,14)
Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con gambas y almejas

Crema de taronja cremada amb gelat de vainilla i crumble d'ametlles (1,7,8)
Crema de naranja quemada con helado vainilla y crumble de almendras

Preu / Precio 49 €
(IVA inclòs / incluido)



El menú inclou pa, aigua, vins de l'Empordà i cafès
Arròs amb llobregant (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

Capricis del golfista / Caprichos del Golfista

| | |
|---|----------------------------|
| Servei de pa i aperitiu · Servicio de pan y aperitivo (1) | 2,50 € |
| Pa de coca de vidre amb tomàquet · Coca de pan de cristal con tomate (1) | 6,00 € |
| Ració de patates fregides casolanes · Ración de patatas fritas caseras (1) | 7,50 € |
| Ració de patates braves · Ración de patatas bravas (1) | 9,00 € |
| Anxoves de L'Escala amb pa de coca de vidre amb tomàquet (3 anxoves-6 filets) (1,4) Anchoas de l'Escala con coca de pan de cristal con tomate (3 anchoas-6 filetes) | 19,00 € |
| Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet (1) Paletilla de jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate | 27,50 € |
| | ½ Ració / ½ Ración 17,50 € |
| Mini croquetes de pernil ibèric (1,3,7) Mini croquetas de jamón ibérico | 12,50 € |
| Gambes a l'allada · Gambas al ajillo (2) | 15,00 € |
| Entrants/ Entrantes | |
| Crema del xef · Crema del chef (2,7) | 10,50 € |
| Amanida de l'hort · Ensalada de la huerta | 11,00 € |
| Amanida Golf de Pals · Ensalada Golf de Pals (3,4) | 12,00 € |
| Carpaci de tomàquet amb burrata i pesto vermell (1,7,8) Carpaccio de tomate con burrata y pesto rojo | 12,75 € |
| Carpaci de vedella amb oli de tòfona i formatge Ros de Can Pujol (7) Carpaccio de ternera con aceite de trufa y queso Ros de Can Pujol | 15,50 € |
| Espàrrecs verds a la planxa amb pernil ibèric i formatge brie gratinat (7) Espárragos verdes a la plancha con jamón ibérico y queso brie gratinado | 14,00 € |
| Ous per estrellar amb pernil ibèric (1,3) Huevos para estrellar con jamón ibérico | 14,00 € |

IVA inclòs/ IVA incluido



Pastes i arrossos / Pastas y arroces

| | |
|--|---------|
| Pasta fresca amb salsa a escollir: napolitana o bolonyesa (1,7,8) Pasta fresca con salsa a escoger: napolitana o boloñesa | 13,00 € |
| Pasta fresca amb salsa a escollir: pesto o carbonara (1,7,8) Pasta fresca con salsa a escoger: pesto o carbonara | 13,50 € |
| Macarrons gratinats amb ou ferrat / Macarrones gratinados con huevo frito (1,3,7) | 14,00 € |
| Fideuà amb sípia, cloïsses i llagostins (mín. 2 pax) (1,2,14) Fideuá con sepia, almejas y langostinos | 17,00 € |
| Arròs de Pals a la cassola amb verdures i bolets (mín. 2 pax) (1,6) Arroz de Pals a la cazuela con verduras y setas (mín. 2 pax) | 17,00 € |
| Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb gambes (mín. 2 pax) (2,4,14) Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con gambas (mín. 2 pax) | 20,00 € |
| Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb llamàntol (2,4,14) (per encàrrec i mín. 2 pax) Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con bogavante (por encargo y mín. 2 pax) | 38,00 € |

Carns i peixos / Carnes y pescados

| | |
|---|---------|
| Escalopa Cordon Bleu amb patates fregides casolanes (1,3,7) Escalopa Cordon Bleu con patatas fritas caseras | 13,50 € |
| Hamburguesa de vedella completa (formatge brie, ceba confitada, rondanxa de tomata i pa) amb patates fregides casolanes (1,7,12) Hamburguesa de ternera completa (queso brie, cebolla confitada, rodaja de tomate y pan) con patatas fritas caseras | 16,00 € |
| Costelles de xai a la planxa amb patates escalivades (1) Costillas de cordero a la plancha con patatas escalivadas | 23,00 € |
| Entrecot de vedella amb mantega Cafè de París i patates fregides casolanes (4,7,8,10) Entrecot de ternera con mantequilla Café de París y patatas fritas caseras | 24,00 € |
| Sípia a la planxa amb verduretes a la planxa (14) Sepia a la plancha con verduritas a la plancha | 16,00 € |
| Lluç a la Donostiarra amb verdures · Merluza a la Donostiarra con verduras (4,12) | 19,00 € |
| Suprema de salmó amb verduretes (4,7,10,12) Suprema de salmón con verduras | 17,00 € |

IVA inclòs/ IVA incluido



Plats combinats / Platos combinados

HOLE IN ONE (1,3,7) 14,00 €
Pit de pollastre a la planxa amb croquetes, amanida i patates fregides casolanes
 Pechuga de pollo a la plancha con croquetas, ensalada y patatas fritas caseras

ALBATROS (1,3,8) 14,00 €
Escalopa Milanesa i tallarines amb alfàbrega i tomàquet
 Escalopa Milanesa y tallarines con albahaca y tomate

EAGLE (1,3) 14,50 €
Hamburguesa de vedella amb ou ferrat, amanida i patates fregides casolanes
 Hamburguesa de ternera con huevo frito, ensalada y patatas fritas caseras

BIRDIE (1,3) 13,50 €
Ous ferrats amb bacó i patates fregides casolanes
 Huevos fritos con beicon y patatas fritas caseras

HEALTHY (4,6) 14,00 €
Poke Bowl amb arròs, salmó fumat, alvocat, mango oli d'anet i soja
 Poke Bowl con arroz, salmón ahumado, aguacate, mango, aceite de eneldo y soja

Postres

logurt natural de Fonteta · Yogur natural de Fonteta (7) 5,50 €

Gelat variat · Helado variado (7) 6,50 €

Fruita de temporada · Fruta de temporada 6,50 €

Crema catalana amb carquinyolis (1,3,7,8) 6,75 €
 Crema catalana con carquiñolis

Recuit de Fonteta amb mel i nous (7,8) 7,00 €
 Requesón de Fonteta con miel y nueces

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla (1,3,7,8) 8,00 €
 Brownie de chocolate con helado de vainilla

Pastís de mascarpone tebi amb coulis de fruits vermells (3,7) 8,00 €
 Pastel de mascarpone tibio con coulis de frutos rojos

Tatin de poma tèbia amb gelat de llet merengada (1,7) 9,00 €
 Tatin de manzana tibia con helado de leche merengada

IVA inclòs/ IVA incluido





Vins negres / Vinos tintos

| | |
|--|---------|
| Copa de vi negre / Copa de vino tinto | 5,00 € |
| Enate Crianza, D.O. Somontano, 50 cl. 15° (Cabernet Sauvignon i Merlot) | 14,50 € |
| Inspirador Negre D.O. Empordà - Costa Brava 13° (Samsó, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon) | 19,50 € |
| Cigonyes Negre, D.O. Empordà - Costa Brava 15° (Merlot, Syrah, Garnatxa Negra) | 20,50 € |
| Notes de Negre, Mas Geli, D.O. Empordà - Costa Brava 13.5° (100% Garnatxa Negra) | 25,00 € |
| Enate Crianza, D.O. Somontano 15° (Cabernet Sauvignon i Merlot) | 20,50 € |
| Protos Roble, D.O. Ribera del Duero 14° (100% Tempranillo) | 21,00 € |
| Pesquera Crianza, D.O. La Rioja 14,5° (100% Tempranillo) | 45,00 € |
| Ramon Bilbao Crianza D.O. La Rioja 14° (100% Tempranillo Riojana) | 21,00 € |
| Remelluri Reserva, D.O. La Rioja 14° (Tempranillo, Graciano, Garnacha) | 48,00 € |

Vins blancs/ Vinos blancos

| | |
|---|---------|
| Copa de vi blanc / Copa de vino blanco | 5,00 € |
| Copa de vi blanc Rueda / Copa de vino blanco Rueda | 6,00 € |
| Inspirador Blanc D.O. Empordà - Costa Brava 13° (Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca i Roja) | 19,50 € |
| Cigonyes Blanc, D.O. Empordà - Costa Brava 12,5° (Sauvignon Blanc, Macabeo) | 20,50 € |
| Notes de Blanc, Mas Geli, D.O. Empordà - Costa Brava 12,5° (Garnatxa Blanca i Roja, Subirat Parent) | 24,00 € |
| Mar Blanc, Mas Oller, D.O. Empordà - Costa Brava 13.5° (Picapoll i Malvasia) | 27,50 € |
| La Caprichosa, Palacio de Bornos D.O. Rueda 13° (Verdejo 100%) | 21,50 € |
| José Pariente, D.O. Rueda 13° (100% Verdejo) | 24,00 € |
| Paco & Lola, D.O. Rias Baixas 13° (100% Albariño) | 24,00 € |



Vins rosats/ Vinos rosados

| | |
|--|---------|
| Copa de vi rosat / Copa de vino rosado | 5,00 € |
| Inspirador Rosat D.O. Empordà - Costa Brava | 19,50 € |
| 13,5° (Garnacha Negra, Ull de Llebre) | |
| Cypsela Rosé D.O. Empordà- Costa Brava | 23,00 € |
| 13,5° (100% Garnacha Roja) | |
| Cigonyes Rosé, D.O. Empordà - Costa Brava | 20,50 € |
| 13,5° (Tempranillo, Garnacha Negra) | |
| Rosé & Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès | 21,00 € |
| 12° (Garnatxa Negra, Pinot Noir) Eco | |
| Lafage Miraflores Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes | 22,50 € |
| 12,5° (Garnacha Gris i Monastrell) | |

Caves i champagnes / Cavas y champagnes

| | |
|---|---------|
| Copa de cava | 6,75 € |
| Familia Oliveda Brut Jove, D.O. Cava | 20,00 € |
| 11,5° (Viura, Xarel·lo i Parellada) | |
| Gramona Imperial Brut Gran Reserva Corpinnat | 42,00 € |
| 12° (Xarel·lo, Macabeo i Chardonnay) | |
| Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C.Champagne | 69,00 € |
| 12° (100% Chardonnay) | |