

MENÚ 2

Crema de porros amb gambetes cruixents i oli d'oliva verge (2)

Crema de puerros con gambitas crujientes y aceite de oliva virgen

Espàrrecs verds a la planxa amb encenalls de parmesà, oli de menta fresca i cruixent de pernil (7)

Espárragos verdes a la plancha con virutas de parmesano, aceite de menta fresca y crujiente de jamón

Pasta fresca amb tomàquets confitats i alfàbrega fresca (7)

Pasta fresca con tomates confitados y albahaca fresca

Sípia a la planxa amb all i julivert (14)

Sepia a la plancha con ajo y perejil

Llom de salmó a la planxa amb salsa de cítrics, tàperes, quinoa reial i ruca (4)

Lomo de salmón a la plancha con salsa de cítricos, alcaparras, quinoa real y rúcula

Hamburguesa de vaca vella madurada a la planxa amb ceba caramel·litzada, formatge brie i patates fregides casolanes (1,7,12)

Hamburguesa de vaca vieja madurada a la plancha con cebolla caramelizada, queso brie y patatas fritas caseras

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

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

Lingot de síndria amb menta fresca

Lingote de sandia con menta fresca

Sorbet de mandarina al cava (12)

Sorbete de mandarina al cava

“Torrija” de carrot cake amb crema de vainilla (1,3,7)

Torrija de carrot cake con crema de vainilla

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

MENÚ 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 · 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

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

Entrants/ Entrantes

Crema del xef (2,7) Crema del chef	10,50 €
Amanida de l'hort Ensalada de la huerta	10,00 €
Amanida Golf de Pals (3,4) Ensalada Golf de Pals	11,50 €
Carpaci de tomàquet amb burrata i pesto vermell (1,7,8) Carpaccio de tomate con burrata y pesto rojo	12,50 €
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	14,50 €
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	12,50 €
Ous per estrellar amb pernil ibèric (1,3) Huevos para estrellar con jamón ibérico	12,50 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Pastes i arrossos / Pastas y arroces

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

Carns i peixos / Carnes y pescados

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

IVA inclòs/ IVA incluido



Plats combinats / Platos combinados

HOLE IN ONE (1,3,7)	12,50 €
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)	13,50 €
Escalopa Milanesa i tallarines amb alfàbrega i tomàquet Escalopa Milanesa y tallarines con albahaca y tomate	
EAGLE (1,3)	14,00 €
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)	12,50 €
Ous ferrats amb bacó i patates fregides casolanes Huevos fritos con beicon y patatas fritas caseras	
HEALTHY (4,6)	13,00 €
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 (7)	4,50 €
Yogur natural de Fonteta	
Gelat variat (7)	6,50 €
Helado variado	
Fruita de temporada	6,50 €
Fruta de temporada	
Crema catalana amb carquinyolis (1,3,7,8)	6,75 €
Crema catalana con carquiñolis	
Recuit de Fonteta amb mel i nous (7,8)	6,75 €
Requesón de Fonteta con miel y nueces	
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla (1,3,7,8)	7,50 €
Brownie de chocolate con helado de vainilla	
Pastís de mascarpone tebi amb coulis de fruits vermells (3,7)	7,50 €
Pastel de mascarpone tibio con coulis de frutos rojos	
Tatin de poma tèbia amb gelat de llet merengada (1,7)	7,50 €
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	4,75 €
Enate Crianza, D.O. Somontano, 50 cl. 15° (Cabernet Sauvignon i Merlot)	14,00 €
Inspirador Negre D.O. Empordà - Costa Brava 13° (Samsó, Garnatxa Negra i 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 i 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 €

Vins blancs / Vinos blancos

Copa de vi blanc / Copa de vino blanco	4,75 €
Inspirador Blanc D.O. Empordà - Costa Brava 13° (Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca i 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 i Roja, Subirat Parent)	23,00 €
Mar Blanc, Mas Oller, D.O. Empordà - Costa Brava 13,5° (Picapoll i 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 €



Vins rosats/ Vinos rosados

Copa de vi rosat / Copa de vino rosado	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 €
Rosé & Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès 12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir) Vi orgànic	19,00 €
Lafage Miraflores Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes 12,5° (Garnacha Gris i Monastrell)	22,50 €

Caves i champagnes / Cavas y champagnes

Copa de cava	6,50 €
Familia Oliveda Brut Jove, D.O. Cava 11,5° (Viura, Xarel·lo i 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 €