

## MENU 3

### **Gren asparagus cream soup with pork rinds**

Crème d'asperges verts avec couennes de porc

### **Timbal of "escalivada" (baked vegetables) with gratin goat cheese and oil of dried fruits (7,8)**

Timbale d'escalivade (légumes au four) avec fromage de chèvre gratiné et huile de fruits secs

### **Cod fish tartar with coriander oil, toasted and crunchy of celeriac (1,4)**

Tartare de morue à l'huile de coriandre, pain grillé et croustillant de céleri-rave

\*\*\*\*\*

### **Grilled gilt head with sautéed vegetables (4)**

Dorade grillée aux légumes sautée

### **Chicken breast in preserve with blue cheese cream and potatoes carpaccio (7)**

Blanc de poulet confite à la crème de fromage bleu et carpaccio de pomme de terre

### **Grilled lamb with fresh mint oil and sautéed vegetables**

Agneau grillé à l'huile de menthe frais et légumes sautée

### **Grilled veal entrecote with Café de Paris butter (supl. 4 €) (4,7,8,10,12)**

Entrecôte de veau grillée au beurre café Paris (supl. 4 €)

\*\*\*\*\*

### **Marinated pineapple with star anise et cinnamon**

Ananas marinés avec anis étoilé et cannelle

### **Mojito sorbet**

Sorbet au mojito

### **Dark chocolate coulant with passion fruit coulis (7)**

Coulant de chocolat noir et coulis de fruit de la passion

**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 assiette, 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

## CARTE

### Golfer's caprice / Caprices du golfeur

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

### Starters / Les entrées

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

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





## Red wines / Vins rouges

<b>Glass of red wine / Verre de vin rouge</b>	4,75 €
<b>Enate Crianza, D.O. Somontano, 50 cl.</b> 15° (Cabernet Sauvignon & Merlot)	14,00 €
<b>Inspirador Negre D.O. Empordà - Costa Brava</b> 13° (Samsó, Garnatxa Negra & 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 & 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 €

## White wines / Vins blancs

<b>Glass of white wine / Verre de vin blanc</b>	4,75 €
<b>Inspirador Blanc D.O. Empordà - Costa Brava</b> 13° (Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca & 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 & Roja, Subirat Parent)	23,00 €
<b>Mar Blanc, Mas Oller, D.O. Empordà - Costa Brava</b> 13.5° (Picapoll & 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 €



## Rosé wines / Vins rosés

<b>Glass of rosé wine</b> / Verre de vin rosé	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>Cigonyes Rosé, D.O. Empordà - Costa Brava</b> 13,5° (Tempranillo, Garnacha Negra)	19,90 €
<b>Rosé &amp; Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès</b> 12° (Garnatxa Negra, Pinot Noir) Organic wine	19,00 €
<b>Lafage Miraflores Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes</b> 12,5° (Garnacha Gris & Monastrell)	22,50 €

## Caves and champagnes / Cavas et champagnes

<b>Glass of cava</b> / Verre de cava	6,50 €
<b>Familia Oliveda Brut Jove, D.O. Cava</b> 11,5° (Viura, Xarel·lo & 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 €