

MENÚ 3

Crema d'espàrrecs verds amb cotna de pernil ibèric
Crema de espárragos verdes con torreznos de jamón ibérico

O

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat i oli de fruits secs (7,8)
Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado y aceite de frutos secos

O

Pasta fresca amb tomàquet i alfàbrega (1,3)
Pasta fresca con tomate y albahaca

Bacallà a la llauna (4,12)
Bacalao "a la llauna"

O

Pit de pollastre filetejat i confitat amb crema de formatge blau i carpaci de patates (7)
Pechuga de pollo fileteada y confitada con crema de queso azul y carpaccio de patatas

O

Taco de costella de vedella amb bolets (1,12)
Taco de costilla de ternera con setas

O

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

Pinya marinada amb anís estrellat i canyella
Piña marinada con anís estrellado y canela

O

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito

O

Crema de xocolata negra (3,7,8)
Crema de chocolate negro

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

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

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)	13,00 €
Pasta fresca con salsa a escoger: napolitana o boloñesa	
Pasta fresca amb salsa a escollir: pesto o carbonara (1,7,8)	13,50 €
Pasta fresca con salsa a escoger: pesto o carbonara	
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)	17,00 €
Fideuá con sepia, almejas y langostinos	
Arròs de Pals a la cassola amb verdures i bolets (mín. 2 pax) (1,6)	17,00 €
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)	20,00 €
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)	38,00 €
(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)	13,50 €
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)	16,00 €
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)	23,00 €
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)	24,00 €
Entrecot de ternera con mantequilla Café de París y patatas fritas caseras	
Sípia a la planxa amb verduretes a la planxa (14)	16,00 €
Sepia a la plancha con verduritas a la plancha	
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)	17,00 €
Suprema de salmón con verduras	

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)	