GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

MENU 3

Cream of potato soup with fried egg and spring garlic *(3,7)*
Velouté de pommes de terre à l'œuf frit et à l'ail frais
Or/ Ou
Roasted eggplant with ham and feta cheese *(7)*
Aubergine rôtie au jambon et fromage feta
Or/ Ou
Leek and prawn ravioli with crustacean sauce *(1,2,7)*
Raviolis au poireaux et aux crevettes avec sauce aux crustacés
****

Vegetables "fideua" (dry noodles) with creamy romesco (almonds) sauce *(1,6,8)*
« Fideua » de légumes (vermicelle) au crémeux de romesco (amandes)
Or/ Ou
Grilled sea bass fillet with green beans and white wine sauce *(4,7,12)*
Filet de loup de mer grillée aux haricots verts et sauce vin blanc
Or/ Ou
Iberian pork tenderloin filet with seasonal mushrooms
Filet de porc ibérique aux champignons de saison
Or/ Ou
Grilled veal entrecote with Café de Paris butter (supl. 7 €) *(4,7,8,10,12)*
Entrecôte de veau grillée au beurre Café de Paris (supl. 7 €)
****

Catalan cream with "carquiñoli" (almond biscuit) *(1,3,7,8)*
Crème brûlée et «carquiñoli» (biscuit aux amandes)
Or/ Ou
Pears in white wine with star anise *(8,12)*
Poires au vin blanc et à l'anis étoilé
Or/ Ou
Nougat ice-cream with warm chocolate *(7,8)*
Glace au nougat et chocolat chaud
Or/ Ou
Seasonal fruit / Fruit de saison

Price: 26,50 € (VAT included) / Prix : 26,50 € (TVA comprise)
Water or glass of wine/ Eau ou verre de vin **/ Coffee not included/** Café non compris

GOLFER'S MENU

Price: 20,00 € (VAT included) / Prix : 20,00 € (TVA comprise)
Choice of 1 dish, dessert, water or glass of wine / À choisir : 1 plat, dessert, eau ou verre de vin

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.
Please, don not feed the birds, Picnics are not allowed in the restaurant.
Merci de ne pas nourrir les oiseaux.Il est interdit de pique-niquer dans le restaurant.

GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

RICE MENU
MENU DU RIZ

Appetisers · Pour grignoter

Shavings of Iberian ham with tomato “coca de vidre” bread *(1)*
Copeaux de jambon ibérique avec pain de “coca de vidre” à la tomate

Marinated salmon carpaccio with citrus vinaigrette and green shoots *(4)*
Carpaccio de saumon mariné, vinaigrette aux agrumes et jeunes pousses

Prawn croquettes *(1,2,7)*
Croquettes de crevettes

******

Casseroled rice from Pals surf and turf with prawns and clams *(2,4,14)*
Riz de Pals à la casserole terre et mer avec palourdes et crevettes

******

Burnt orange cream with vanilla ice-cream and crumble of almonds *(1,7,8)*
Crème d'orange brûlée avec glace à la vanille et crumble d'amandes

Price / Prix 49 €
(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

GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

Golfer's caprice / Caprices du golfeur

Bread service · Service de pain *(1)*	2,50 €
"Coca" bread rubbed with tomato · Pain de "coca" à la tomate *(1)*	6,00 €
Portion of homemade French fries *(1)* Portion de pommes de terre frites maison	7,50 €
Portion of spicy potato dish "patatas bravas" *(1)* Portion de pommes de terre épicées	9,00 €
Anchovies from L'Escala with "coca" bread rubbed with tomato *(1,4)* **(3 anchovies-6 fillets)** Anchois de L'Escala avec pain de « coca » à la tomate (3 anchois - 6 filets)	19,00 €
Shavings of Iberian ham with "coca" bread rubbed with tomato *(1)* Copeaux de Jambon Ibérique avec pain de « coca » à la tomate	27,50 €
½ portion	17,50 €
Mini croquettes of Iberian ham *(1,3,7)* Mini croquettes de jambon ibérique	12,50 €
Garlic prawns · Crevettes à l'ail *(2)*	15,00 €

Starters / Les entrées

Chef's cream soup · Crème du chef *(2,7)*	10,50 €
Garden salad · Salade du jardin	11,00 €
Golf de Pals salad · Salade Golf de Pals *(3,4)*	12,00 €
Carpaccio of tomato with burrata cheese and red pesto *(1,7,8)* Carpaccio de tomate au fromage burrata et pesto rouge	12,75 €
Veal carpaccio with truffle oil and cheese Ros of Can Pujol *(7)* Carpaccio de veau à l'huile de truffe et fromage Ros de Can Pujol	15,50 €
Grilled green asparagus with Iberian ham and gratin brie cheese *(7)* Asperges vertes grillées avec jambon ibérique et fromage brie gratiné	14,00 €
Shirred eggs with Iberian ham *(1,3)* Oeufs sur le plat avec jambon ibérique	14,00 €

VAT Included / TVA Comprise

GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

Pasta and rice dishes / Pâtes et riz

Fresh pasta with your choice of sauce: napolitana or bolognese *(1,7,8)* Pâtes fraîches avec sauce au choix : napolitaine ou bolognaise	13,00 €
Fresh pasta with your choice of sauce: pesto or carbonara *(1,7,8)* Pâtes fraîches avec sauce au choix : pesto ou carbonara	13,50 €
Gratin macaroni with fried egg · Macaronis gratinés avec un œuf au plat *(1,3,7)*	14,00 €
Fideua (noodles) with cuttlefish, clams and prawns (min. 2 pax) *(1,2,14)* Fideua (vermicelle) à la seiche, palourdes et crevettes (min. 2 pax)	17,00 €
Casseroled rice from Pals with vegetables and mushrooms (min. 2 pax) *(1,6)* Riz de Pals à la casserole aux légumes et champignons (min. 2 pax)	17,00 €
Casseroled rice from Pals with meat and prawns (min. 2 pax) *(2,4,14)* Riz de Pals à la casserole avec viande et crevettes (min. 2 pax)	20,00 €
Casseroled rice from Pals with meat and lobster (on request and min. 2 pax) *(2,4,14)* Riz de Pals à la casserole avec viande et homard (sur commande et min. 2 pax)	38,00 €

Meat and fish / Viandes et poisons

Escalope Cordon Bleu with homemade French fries *(1,3,7)* Escalope Cordon Bleu avec frites maison	13,50 €
Full veal hamburger (Brie cheese, candied onion, tomato slice and bread) with homemade French fries (1,7,12) Steak hache de veau complète (fromage brie, oignon confit, tranche de tomate et pain) avec frites maison	16,00 €
Grilled lamb chops with baked potatoes *(1)* Côtelettes d'agneau grillée à la pomme de terre rôtie	23,00 €
Grilled veal entrecote with Café de Paris butter and homemade French fries *(4,7,8,10)* Entrecôte de veau grillée avec beurre Café de Paris et frites maison	24,00 €
Grilled cuttlefish with grilled vegetables · Seiche grillée avec légumes grillées *(14)*	16,00 €
Donostiarra hake with vegetables · Colin à la Donostiarra avec légumes *(4,12)*	19,00 €
Grilled salmon supreme with vegetables *(4,7,10,12)* Suprême de saumon grillé avec légumes	17,00 €

VAT Included / TVA Comprise

GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

Mixed dishes / Assiettes mixtes

HOLE IN ONE *(1,3,7)* 14,00 €
Grilled chicken breast with croquettes, homemade French fries and salad
Blanc de poulet grillé avec croquettes, frites maison et salade

ALBATROS *(1,3,8)* 14,00 €
Veal escalope and tagliatelle with basil and tomato
Escalope de veau et tagliatelles avec basilic et tomate

EAGLE *(1,3)* 14,50 €
Veal hamburger with fried eggs, homemade French fries and salad
Steak haché de veau avec oeuf frit, frites maison et salade

BIRDIE *(1,3)* 13,50 €
Fried eggs with bacon and homemade French fries
Oeufs frits avec bacon et frites maison

HEALTHY *(4,6)* 14,00 €
Poke Bowl with rice, smoked salmon, avocado, mango, oil of dill and soya sauce
Poke Bowl avec riz, saumon fumé, avocat, mangue, huile d'aneth et sauce soya

Desserts

Natural yoghurt from Fonteta · Yaourt nature de Fonteta *(7)* 5,50 €

Varied ice-cream· Glace varie *(7)* 6,50 €

Seasonal fruit · Fruit de saison 6,50 €

Homemade Catalan cream with "carquiñolis" *(1,3,7,8)* 6,75 €
Crème brûlée maison avec «carquiñolis»

Curd from Fonteta with honey and walnuts *(7,8)* 7,00 €
Caillebotte de Fonteta avec miel et noix

Brownie of chocolate with vanilla ice-cream *(1,3,7,8)* 8,00 €
Brownie au chocolat avec glace à la vanille

Warm mascarpone cheesecake with coulis of red fruits *(3,7)* 8,00 €
Gâteau tiède mascarpone aux fruits rouge

Warm apple tatin with meringue milk ice cream *(1,7)* 9,00 €
Tarte Tatin tiède aux pommes avec glace au lait meringué

VAT Included / TVA comprise

GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

Red wines / Vins rouges

Glass of red wine / Verre de vin rouge	5,00 €
Enate Crianza, D.O. Somontano, 50 cl. 15º (Cabernet Sauvignon & Merlot)	14,50 €
Inspirador Negre D.O. Empordà - Costa Brava 13º (Samsó, Garnatxa Negra & Cabernet Sauvignon)	19,50 €
Cigonyes Negre, D.O. Empordà - Costa Brava 15º (Merlot, Syrah, Garnatxa Negra)	20,50 €
Notes de Negre, Mas Geli, D.O. Empordà - Costa Brava 13.5º (100% Garnatxa Negra)	25,00 €
Enate Crianza, D.O. Somontano 15º (Cabernet Sauvignon & Merlot)	20,50 €
Protos Roble, D.O. Ribera del Duero 14º (100% Tempranillo)	21,00 €
Pesquera Crianza, D.O. La Rioja 14,5º (100% Tempranillo)	45,00 €
Ramon Bilbao Crianza D.O. La Rioja 14º (100% Tempranillo Riojana)	21,00 €
Remelluri Reserva, D.O. La Rioja 14º (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	48,00 €

White wines / Vins blancs

Glass of white wine / Verre de vin blanc	5,00 €
Rueda glass of white wine / Rueda verre de vin blanc	6,00 €
Inspirador Blanc D.O. Empordà - Costa Brava 13º (Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca & Roja)	19,50 €
Cigonyes Blanc, D.O. Empordà - Costa Brava 12,5º (Sauvignon Blanc, Macabeo)	20,50 €
Notes de Blanc, Mas Geli, D.O. Empordà - Costa Brava 12,5º (Garnatxa Blanca & Roja, Subirat Parent)	24,00 €
Mar Blanc, Mas Oller, D.O. Empordà - Costa Brava 13.5º (Picapoll & Malvasia)	27,50 €
La Caprichosa, Palacio de Bornos D.O. Rueda 13º (Verdejo 100%)	21,50 €
José Pariente, D.O. Rueda 13º (100% Verdejo)	24,00 €
Paco & Lola, D.O. Rias Baixas 13º (100% Albariño)	24,00 €

VAT Included / TVA comprise

GOLF DE PALS
RESTAURANT
BY LACOSTARESORT

Rosé wines / Vins rosés

Glass of rosé wine / Verre de vin rosé	5,00 €
Inspirador Rosat D.O. Empordà - Costa Brava	19,50 €
13,5º (Garnacha Negra, Ull de Llebre)	
Cypsela Rosé D.O. Empordà- Costa Brava	23,00 €
13,5º (100% Garnacha Roja)	
Cigonyes Rosé, D.O. Empordà - Costa Brava	20,50 €
13,5º (Tempranillo, Garnacha Negra)	
Rosé & Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès	21,00 €
12º (Garnatxa Negra, Pinot Noir) Organic wine	
Lafage Miraflors Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes	21,00 €
12,5º (Garnacha Gris & Monastrell)	

Caves and champagnes / Cavas et champagnes

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

VAT Included / TVA comprise