

MENU 3

Green asparagus cream soup with pork rinds

Crème d'asperges verts avec couennes de porc

Or/ Ou

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

Or/ Ou

Fresh pasta with tomato and basil (1,3)

Pâtes fraîches à la tomate et au basilic

Baked cod Catalan-style (4,12)

Cabillau à la "llauna"

Or/ Ou

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

Or/ Ou

Beef rib taco with mushrooms (1,12)

Taco de côte de bœuf aux champignons

Or/ Ou

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

Entrecôte de veau grillée au beurre café Paris (supl. 7 €)

Marinated pineapple with star anise et cinnamon

Ananas marinés avec anis étoilé et cannelle

Or/ Ou

Mojito sorbet

Sorbet au mojito

Or/ Ou

Dark chocolate custard (3,7,8)

Crème au chocolat noir

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

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 · www.golfdepals.com · Reservations: T. +34 972 63 65 17



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

Golfer's caprice / Caprices du golfeur

Bread and appetizers service · Service de pain et apéritifs (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 filets) 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



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 poissons

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



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 variee (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





Red wines / Vins rouges

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

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



Rosé wines / Vins rosés

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

Caves and champagnes / Cavas et champagnes

Glass of cava / Verre de cava	6,75 €
Familia Oliveda Brut Jove, D.O. Cava 11,5° (Viura, Xarel·lo & Parellada)	20,00 €
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 €