

CASTELLANO / CATALÀ



**CAFETERIA  
RESTAURANT  
Golf Beach**

En nuestra carta, vamos desde la tradición hasta su reinterpretación, mediante el arte de la cocina del mar y tierra a la brasa, una técnica ancestral puesta al día por nuestro chef, utilizando productos de máxima calidad y proximidad, y la técnica adecuada para cada plato.

A la nostra carta, anem des de la tradició fins a la seva reinterpretació, mitjançant l'art de la cuina del mar i terra a la brasa, una tècnica ancestral posada al dia pel nostre xef, utilitzant productes de màxima qualitat i proximitat, i la tècnica adequada per a cada plat.



## APERITIVOS / APERITIUS

<b>Coca con tomate</b> Coca amb tomata	3€	<b>Ñoquis con mayonesa de mostaza y pimentón de la vera</b> Nycoquis amb maionesa de mostassa i pebre vermell de la vera	8€
<b>Jamon ibérico de bellota gran reserva</b> Pernil ibèric de gla gran reserva	16€	<b>Croquetas caseras (6u) de:</b> - Cocido - Gorgonzola con nueces - Setas	6€
<b>Tabla mixta de embutidos y quesos artesanos</b> Taula mixta d'embotits i formatges artesans	15€	Croquetes casolanes de rostit, gorgonzola amb nous o bolets (6u)	
<b>Patatas bravas con nuestra exquisita salsa</b> Patates braves amb la nostra exquisida salsa	5€	<b>Buñuelos de bacalao</b> Bunyols de bacallà	7€
<b>Calamares a la andaluza</b> Calamars a l'andalusa	10€		

## ENTRANTES / ENTRANTS

<b>Ensalada verde</b> Amanida verda	7€	<b>Canelón de confit de pato con bechamel de manzana y crocanti de almendra</b> Caneló de confit d'ànec amb beixamel de poma i crocant d'ametlla	11,5€
<b>Tomate de Montserrat con salmon ahumado, queso de cabra y anchoas</b> Tomata de Montserrat amb salmó fumat, formatge de cabra i anxoves	12€	<b>Ravioli relleno de calabaza y castaña con parmesano</b> Ravioli farcit de carbassa i castanya amb parmesà	7€
<b>Verdura de temporada a la brasa</b> Verdura de temporada a la brasa	9,5€	<b>Huevos de corral con cremoso de patata y panceta curada maldonado</b> Ous de corral amb cremós de patata i cansalada curada maldonado	8,7€
<b>Sopa de marisco</b> Sopa de marisc	8€		
<b>Canelón de tres carnes con su bechamel y queso altejo rallado</b> Caneló de tres carns amb la seva beixamel i formatge altejo ratllat	9,5€		



## LOS CRUDOS / ELS CRUS

**Steak tartar de vaca gallega premium 9€**  
Steak tàrtar de vaca gallega premium

**Tataky de atún rojo con berenjena ahumada y confitura de tomate 14€**  
Tataki de tonyina vermella amb albergínia fumada i confitura de tomata

**Tartar de atún rojo con fresas wakame y sésamo negro 16€**  
Tàrtar de tonyina vermella amb maduixes wakame i sèsam negre

**Carpaccio de gambas 18€**  
Carpaccio de gambes

## NUESTROS ARROCES / ELS NOSTRES ARROSSOS

Un arroz de éxito necesita un buen sofrito, un buen caldo y un gran arroz (arroz de Pals).

Un arròs d'èxit necessita un bon sofregit, un bon brou i un gran arròs (arròs de Pals).

**Arroz empordanés 13€**  
(sofrito de carne, caldo de pescado y variedad de arroz nembo)  
Arròs empordanès (sofregit de carn, brou de peix i varietat d'arròs nembo)

**Arroz a la cazuela con gambas de Palamós y setas 19€**  
(variedad de arros carnaroli )  
Arròs a la cassola amb gambes de palamós i bolets (varietat d'arròs carnaroli)

**Arroz con vaca gallega, espàrragos verdes (variedad de arroz bomba) 15€**  
Arròs amb vaca gallega, espàrrecs verds (varietat d'arròs bomba)

**Arroz caldoso con bogabante (variedad carnaroli) 16€**  
Arròs caldós amb llamàntol (varietat carnaroli)

**Paella mixta 12,5€**  
(costellón, pollo, sepia, gambas y mejillón)  
Paella mixta (costelló, pollastre, sípia, gambes i músclos)

**Fideuá de pescado con allioli 12€**  
Fideuà de peix amb allioli

## PESCADO / PEIX

**Pescado del día a la brasa o al horno (según mercado)**  
Peix del dia a la brasa o al forn (segons mercat)

**Bacalao al horno con crujiente de rúcula 16€**  
Bacallà al forn amb cruixent de rúcula



<b>Lomo de bacalao confitado con alioli de ajo negro</b> Llom de bacallà confitat amb allioli d'all negre	<b>16,90€</b>	<b>Brochetas de rape con verdura</b> Broquetes de rap amb verdura	<b>18€</b>
<b>Merluza al horno con cremoso de patatas y aceite de almendra</b> Lluç al forn amb cremós de patates i oli d'ametlla	<b>13€</b>	<b>Pulpo a la brasa</b> Pop a la brasa	<b>13,5€</b>
		<b>Sepia a la plancha con ajo y perejil</b> Sípia a la planxa amb all i julivert	<b>11€</b>

## CARNES / CARNS

<b>Chuletón de ternera madurada 30 días (1kg) a la brasa</b> "Chuletón" de vedella madurada 30 dies (1kg) a la brasa	<b>48€</b>	<b>Surtido de butifarras a la brasa con judías o patatas fritas</b> Assortiment de botifarres a la brasa amb mongetes o patates fregides	<b>8,5€</b>
<b>Filete de ternera (250gr) con foie y salsa vino tinto</b> Filet de vedella (250gr) amb foie i salsa vi negre	<b>24€</b>	<b>Ribs a baja temperatura gratinadas con salsa barbacoa (1kg)</b> Ribs a baixa temperatura gratinades amb salsa barbacoa (1kg)	<b>14€</b>
<b>Entrecot (300gr.) a la brasa</b> Entrecot (300gr.) a la brasa	<b>16€</b>	<b>Pies de cerdo guisados al estilo de nuestro chef</b> Peus de porc guisats a l'estil del nostre xef	<b>8,5€</b>
<b>Entrama de ternera</b> Entrama de vedella	<b>14,5€</b>	<b>Meloso de ternera con salsa ratafia</b> Melós de vedella amb salsa ratafia	<b>14€</b>
<b>Secreto ibérico a la brasa</b> Secret ibèric a la brasa	<b>13€</b>	<b>Espalda de cordero al horno con su jugo</b> Espatlla de xai al forn amb el seu suc	<b>18€</b>
<b>Pluma ibérica a la brasa</b> Ploma ibèrica a la brasa	<b>13,5€</b>	<b>Muslo de pato confitado con peras</b> Cuixa d'ànec confitat amb peres	<b>17€</b>
<b>Pies de cerdo a la brasa</b> Peus de porc a la brasa	<b>7€</b>	<b>1/4 pollo asado con patatas y ensalada</b> 1/4 pollastre rostit amb patates i amanida	<b>7€</b>
<b>Hamburguesa vegana a la brasa con patatas fritas o ensalada</b> Hamburguesa vegana a la brasa amb patates fregides o amanida	<b>7€</b>	<b>1/2 pollo asado con patatas y ensalada</b> 1/2 pollastre rostit amb patates i amanida	<b>9€</b>



## PLATOS INFANTILES / PLATS INFANTILS

<b>Macarrones boloñesa gratinados</b> Macarrons bolonyesa gratinats	<b>7€</b>	<b>Hamburguesa con patatas fritas</b> Hamburguesa amb patates fregides	<b>6,5€</b>
<b>Canelón gratinado de tres carnes</b> Caneló gratinat de tres carns	<b>7€</b>	<b>1/4 pollo asado con patatas</b> 1/4 pollastre rostit amb patates	<b>7€</b>
<b>Escalopa de pollo con patatas fritas caseras</b> Escalopa de pollastre amb patates fregides casolanes	<b>6,5€</b>		

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria por favor comuníquelo a nuestro personal del restaurante.

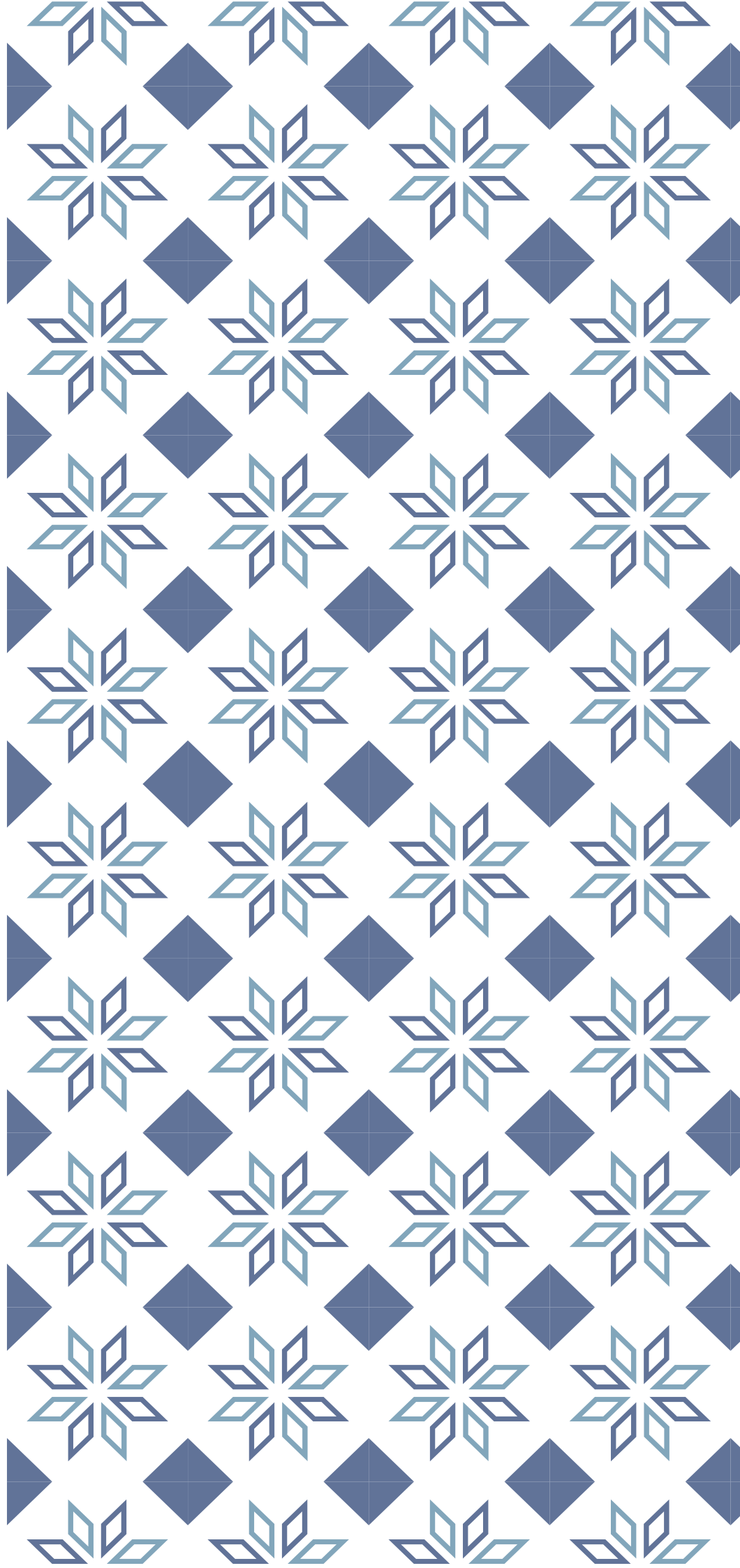
Si vostè pateix algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària si us plau comuniqui-ho al nostre personal del restaurant.



## DESAYUNOS DE TENEDOR / ESMORZARS DE FORQUILLA

<b>Ensaladilla rusa</b> "Ensaladilla" russa	3€	5,5€
<b>Filetes de anchoas</b> Filets d'anxoves		6€
<b>Callos</b> "Callos"	4,5€	7,5€
<b>Cabrito al ajillo</b> Cabrit a l'all		9,5€
<b>Cochinillo al ajillo</b> Garrí a l'all		8,5€
<b>Butifarra de "pagès" a la brasa</b> Botifarra de pagès a la brasa		7€
<b>Butifarra de perol con judías</b> Botifarra de perol amb mongetes		8,2€
<b>Costillas de cordero</b> Costelles de xai		10€
<b>Pluma ibérica</b> Ploma ibèrica		15€
<b>Secreto ibérico</b> Secret ibèric		13€
<b>Entrama de ternera</b> Entrama de vedella		12€
<b>Caracoles en salsa</b> Cargols amb salsa	5€	9,5€
<b>Sepia plancha</b> Sípia a la planxa		9,5€
<b>Pulpo a la gallega</b> Pop a la gallega		8,5€
<b>Calamares a la andaluza</b> Calamars a l'andalusa	5€	9,5€
<b>Huevos con chistorra</b> Ous amb xistorra		8€





GOLF BEACH PALS  
972 63 69 27