



Capricis del golfista

Coca de pa de vidre amb tomàquet	5,00€
Ració de patates fregides casolanes	6,00€
Mini croquetes de pernil ibèric	12,00€
Anxoves de l'Escala amb coca de pa de vidre amb tomàquet (3 anxoves - 6 filets)	18,00€
½ Ració d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa de vidre amb tomàquet	17,50€
Espatlla de pernil ibèric amb coca de pa de vidre amb tomàquet	26,00€
Gambes a l'allada	15,00€

Entrants

Crema de xef	10,50€
Amanida de l'hort	9,50€
Amanida Golf de Pals	11,50€
Carpaci de tomàquet amb burrata i pesto vermell	12,50€
Carpaci de vedella amb oli de tòfona i formatge Ros de Can Pujol	13,50€
Espàrrecs verds a la planxa amb pernil ibèric i formatge brie gratinat	12,50€

Ous

Ous per estrellar amb pernil ibèric	12,00€
-------------------------------------	--------

Pastes i arrossos

Pasta fresca amb salsa a escollir: napolitana, carbonara i bolonyesa	12,50€
Pasta fresca al pesto	13,50€
Macarrons gratinats i ou ferrat	12,50€
Fideuà amb sípia, cloïsses i llagostins (mín. 2 pax)	16,00€
Arròs de Pals a la cassola amb verdures i bolets (mín. 2 pax)	16,00€
Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb gambes (mín. 2 pax)	19,00€
Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb llamàntol (per encàrrec i mín. 2 pax)	35,00€

Carns i peixos

Escalopa Cordon Bleu amb patates fregides casolanes	12,50€
Hamburguesa de vedella completa (formatge brie, ceba confitada, rondanxa de tomata i pa) amb patates fregides casolanes	14,00€
Costelles de xai a la planxa amb patates escalivades	19,50€
Entrecot de vedella amb mantega Cafè de París i patates fregides casolanes	19,00€
Sípia a la planxa amb verduretes a la planxa	14,50€
Lluç a la Donostiarra amb verdures	17,50€
Suprema de salmó amb verduretes	16,50€

Postres

Logurt natural de Fonteta	4,50€
Crema catalana amb carquinyolis	6,75€
Fruita de temporada	6,50€
Gelat variat	6,50€
Recuit de Fonteta amb mel i nous	6,75€
Brownie amb gelat de vainilla	7,50€
Pastís de mascarpone tebi amb coulis de fruits vermells	7,50€
Tatin de poma tèbia amb gelat de llet merengada	7,50€

<i>Servei de pa i aperitiu</i>	2,50€
--------------------------------	-------

Menú setmanal

Crema de de tomàquet amb encenalls de bacallà i crostons
Amanida de magrana amb batata i formatge fresc
Milfulles de verdures amb ou cuinat a baixa temperatura amb refregit de pernil

Arròs de Pals amb calamarcets i salsitxes
Sípia a la planxa con guarnició
Hamburguesa casolana de vedella amb formatge bri i ceba caramel·litzada
Entrecot de vedella a la planxa amb mantega cafè Paris (supl. 4 €)

Crema catalana cremada
Flam de pera amb sorbet de fruits vermells
Cremós de carquinyoli amb gelat de mascarpone

Preu: 26 €

Aigua o copa de vi. Cafè no inclòs.

Menú Golfista

1 Plat i 1 postre a escollir
Aigua o copa de vi

Preu: 20 €

Menú Cuina de l'Arròs

Amanida de mongeta verda amb recuit de Fonteta i ametlles torrades
Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de vidre amb tomàquet
Gambetes saltades amb bitxo i alls tendres

Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb sèpia i cloïsses

Flam de poma de Torroella amb gelat de mel i romaní

Preu: 45 € (Mínim 2 persones)

*Arròs amb llamàntol (suplement de 10€ per persona). Per encàrrec.
El preu inclou: pa, aigua, vins de l'Empordà i cafès.*

Plats combinats

HOLE IN ONE

Pit de pollastre a la planxa amb croquetes, amanida i patates fregides casolanes 12,50€

ALBATROS

Escalopa Milanesa i tallarines amb alfàbrega i tomàquet 13,50€

EAGLE

Hamburguesa de vedella amb ou ferrat, amanida i patates fregides casolanes 14,00€

BIRDIE

Ous ferrats amb bacó i patates fregides casolanes 12,50€

HEALTHY

Poke Bowl amb arròs, salmó fumat, alvocat, mango oli d'anet i soja 13,00€



Caprichos del golfista

Coca de pan de cristal con tomate	5,00€
Ración de patatas fritas caseras	6,00€
Anchoas de l'Escala con coca de pan de cristal con tomate (3 anchoas - 6 filetes)	18,00€
½ Ración de paletilla de jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate	17,50€
Paletilla de jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate	26,00€
Mini croquetas de jamón ibérico	12,00€
Gambas al ajillo	15,00€

Entrantes

Crema del chef	10,50€
Ensalada de la huerta	9,50€
Ensalada Golf de Pals	11,50€
Carpaccio de tomate con burrata y pesto rojo	12,50€
Carpaccio de ternera con aceite de trufa y queso Ros de Can Pujol	13,50€
Espárragos verdes a la plancha con jamón ibérico y queso brie gratinado	12,50€

Huevos

Huevos para estrellar con jamón ibérico	12,00€
---	--------

Pastas y arroces

Pasta fresca con salsa a escoger: napolitana, carbonara o boloñesa	12,50€
Pasta fresca con salsa pesto	13,50€
Macarrones gratinados con huevo frito	12,50€
Fideuá con sepia, almejas y langostinos (mín. 2 pax)	16,00€
Arroz de Pals a la cazuela con verduras y setas (mín. 2 pax)	16,00€
Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con gambas (mín. 2 pax)	19,00€
Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con bogavante (por encargo y mín. 2 pax)	35,00€

Carnes y pescados

Escalopa Cordon Bleu con patatas fritas caseras	12,50€
Hamburguesa de ternera completa (queso brie, cebolla confitada, rodaja de tomate, mostaza y pan) con patatas fritas caseras	14,00€
Costillas de cordero a la plancha con patatas escalivadas	19,50€
Entrecot de ternera con mantequilla Café de París y patatas fritas caseras	19,00€
Sepia a la plancha con verduritas a la plancha	14,50€
Merluza a la Donostiarra con verduras	17,50€
Suprema de salmón con verduritas	16,50€

Postres

Yogur natural de Fonteta	4,50€
Crema catalana con carquiñolis	6,75€
Fruta de temporada	6,50€
Helado variado	6,50€
Requesón de Fonteta con miel y nueces	6,75€
Brownie con helado de vainilla	7,50€
Pastel de mascarpone tibio con coulis de frutos rojos	7,50€
Tatin de manzana tibia con helado de leche merengada	7,50€

<i>Servicio de pan y aperitivo</i>	2,50€
------------------------------------	-------

Menú semanal

Crema de tomate con virutas de bacalao y pan frito
Ensalada de granada con batata y queso fresco
Milhojas de verduras con huevo cocinado a baja temperatura con refrito de jamón

Arroz de Pals con chipirones y salchichas
Sepia a la plancha con guarnición
Hamburguesa casera de ternera con queso brie y cebolla caramelizada
Entrecot de ternera a la plancha con mantequilla café Paris (supl. 4 €)

Crema catalana quemada
Flan de pera con sorbete de frutos rojos
Cremoso de carquiñoses con helado de mascarpone

Precio: 26€

Agua o copa de vino. Café no incluido.

Menú Golfista

1 Plato y 1 postre a escoger
Agua o copa de vino

Precio: 20€

Menú Cocina del Arroz

Ensalada de judías verdes con requesón de Fonteta y almendras tostadas
Jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate
Gambitas salteadas con guindilla y ajos tiernos

Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con sepia y almejas

Flan de manzana de Torroella con helado de miel y romero

Precio: 45€ (Mínimo 2 personas)

*Arroz con bogavante (suplemento de 10€ por persona). Por encargo.
El precio incluye: pan, agua, vinos del Empordà y cafés.*

Platos combinados

HOLE IN ONE

Pechuga de pollo a la plancha con croquetas, ensalada y patatas fritas caseras 12,50€

ALBATROS

Escalopa Milanesa y tallarines con albahaca y tomate 13,50€

EAGLE

Hamburguesa de ternera con huevo frito, ensalada y patatas fritas caseras 14,00€

BIRDIE

Huevos fritos con beicon y patatas fritas caseras 12,50€

HEALTHY

Poke Bowl con arroz, salmón ahumado, aguacate, mango, aceite de eneldo y soja 13,00€

Carta de Vins / Carta de vinos

Vins negres / Vinos tintos

Copa de vi negre / Copa de vino tinto	4.50€
Enate Crianza, D.O. Somontano, 50 cl. <i>15° (Cabernet Sauvignon i Merlot)</i>	13.50€
Cigonyes Negre, D.O. Empordà - Costa Brava <i>15° (Merlot, Syrah, Garnatxa Negra)</i>	19.50€
Inspirador Negre D.O. Empordà <i>13° (Samsó, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon)</i>	18.00€
Notes de Negre, D.O. Empordà <i>13.5° (100% Garnatxa Negra)</i>	22.50€
Protos Roble, D.O. Ribera del Duero <i>14° (100% Tempranillo)</i>	19.50€
Pesquera Crianza, D.O. Ca. La Rioja <i>14,5° (100% Tempranillo)</i>	42.00€
Enate Crianza, D.O. Somontano <i>15° (Cabernet Sauvignon i Merlot)</i>	19.00€
Ramon Bilbao Crianza D.O. Ca La Rioja <i>14° (100% Tempranillo Riojana)</i>	19.50€
Remelluri Reserva, D.O. Ca Rioja <i>14° (Tempranillo, Graciano, Garnacha)</i>	45.00€

Vins blancs / Vinos blancos

Copa de vi blanc / Copa de vino blanco	4.50€
Inspirador Blanc D.O. Empordà <i>13° (Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca i Roja)</i>	18.00€
Cigonyes Blanc, D.O. Empordà - Costa Brava <i>12,5° (Sauvignon Blanc, Macabeo)</i>	19.50€
La Caprichosa, Palacio de Bornos D.O. Rueda <i>13° (Verdejo 100%)</i>	19.50€
Notes de Blanc, Mas Geli, D.O. Empordà <i>12,5° (Garnatxa Blanca i Roja, Subirat Parent)</i>	21.50€
José Pariente, D.O. Rueda <i>13° (100% Verdejo)</i>	22.50€

Vins blancs / Vinos blancos

Paco & Lola, D.O. Rias Baixas <i>12,5° (100% Albarinho)</i>	23,00€
Mar Blanc, Mas Oller, D.O. Empordà <i>13,5° (Picapoll i Malvasia)</i>	26,00€

Vins rosats / Vinos rosados

Copa de vi rosat / Copa de vino rosado	4,50€
Inspirador Rosat D.O. Empordà <i>13,5° (Garnacha Negra, Ull de Llebre)</i>	18,00€
Cigonyes Rosé, D.O. Empordà <i>13,5° (Tempranillo, Garnacha Negra)</i>	19,50€
Espelt Coral.lí D.O. Empordà- Costa Brava <i>13,5° (100% Lledoner Negre)</i>	19,50€
Lafage Miraflores Rosé I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanes <i>12,5° (Garnacha Gris i Monastrell)</i>	22,50€
Rosé & Clear Lacrima Baccus, D.O. Penedès <i>12° (Garnatxa Negra i Pinot Noir) Vi orgànic</i>	18,50€

Caves i champagnes / Cavas y champagnes

Copa de cava	6,00€
Familia Oliveda Brut Jove, D.O. Cava <i>11,5° (Viura, Xarel·lo i Parellada)</i>	18,50€
Gramona Imperial Brut Gran Reserva Corpinnat <i>12° (Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay)</i>	39,00€
Pierre Mignon Blanc de Blancs Gran Cru A.O.C.Champagne <i>12° (100% Chardonnay)</i>	65,00€