

Hotel Costabella™

Lunch menu

Except weekends and holidays

Starter

Cold starters/ Entrées froides

Cold leek soupe 10.50 €

Soupe froide de poireaux

Traditional gazpacho 10.50 €

Gaspacho traditionnel

Runner green bean salad with mustard sauce and feta cheese

Salade de haricots verts perona avec sauce à la moutarde et fromage feta

Mozzarella salad, raw zucchini with fig & walnut vinaigrette

Salade de Mozzarella, courgettes crues et vinaigrette aux figues et noix

Catalan-style salad: asparagus, tuna, onion, carrot, piparra peppers, tomato and olives

Salade à la catalane avec asperges, thon, oignon, carotte, piparras, tomate et olive

Shredded cod salad with Romesco sauce

Salade de morue effilochée

Cod brandade with crispiness of its own skin

Brandade de morue avec le croustillant de sa peau

Agnus beef carpaccio, Parmesan cheese & rocket **(supplement 2€)**

Carpaccio de bœuf Agnus, Parmesan et roquette

Russian Salad: **Traditional potato salad with tuna, vegetables, mayonnaise and boiled egg**

Salade russe : Salade de pommes de terre traditionnelle avec des légumes, du thon, de la mayonnaise et de l'œuf dur

Garden beertoot Tabbouleh : Fine semolina, fresh herbs, seasonal vegetables & Ras El Hanout oil

Taboulé végétarien à la betterave : Semoule, légumes frais, herbes aromatiques et huile de Ras El Hanout

Roasted vegetables with achories de l'Escala

Légumes grillés avec anchois de l'Escala

Hot starters / Entrées chaudes

Fresh pasta Rigatoni, pistacchio Pesto sauce & italian tomatoes

Pâtes fraîches Rigatoni au Pesto de pistache et des tomates italiennes

Fresh pasta Rigatoni with Bolognese sauce

Pâtes fraîches Rigatoni à la sauce bolognaise

Hotel Costabella™

Main course / Plats

Clam and cuttlefish rice
Riz aux palourde et seiche

Black rice
Riz noir

Cuttlefish Noodles with clams
Nouilles à la marinière

Spinach cannelloni
Cannellonis farcis aux épinards

Traditional Catalan roasted meat cannelloni
Cannellonis traditionnelles catalanes farcis à la viande rôtie

Musaka . baked stuffed eggplant filled with ground meat, seasonal vegetables & béchamel sauce
Musaka maison : aubergines grillées, viande hachée épicée, et béchamel

Slow-cooked pork shoulder served with a creamy sauce made from its own juice, with onion and mushrooms
Morceau tendre de porc cuit à basse température avec onctueuse à son jus, aux oignons et aux champignons

Oven-roasted pork cheek with & potato wedges , red pepper, onion and tomato
Joue de porc rôtie au four, accompagnée des frites, poivron rouge, oignon et tomate

Premium beefsteak **(supplement 6€)**
Entrecôte de bœuf de qualité supérieure

Catalan Sausages, ratatouille & potato wedges
"Botifarra", saucisse catalane, ratatouille et des frites

Stew pig's trotters
Ragoût de pieds de cochon

Oven-baked sea bream with potatoes
Dorade rôtie au four avec pommes de terre

Slow cooked cod loin with ratatouille **(supplement 4€)**
Morue confité sous vide servi avec ratatouille

Monkfish tail, tomato & honey mousseline on mashed potatoes bed **(supplement 5€)**
Queue de lotte au mousseline de miel et tomates sur une purée de pomme de terre

Hotel Costabella

Desserts

(All our desserts are homemade, with the exception of the ice creams and teh xuixo)
(Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception des glaces et du xuixo)

Yogurt mousse with red fruit sauce
Mouse de yaourt au colis de fruits des bois

Crema catalana
Crema catalana

Homemade Cheesecake made & red fruit sauce
Gâteau au fromage fait maison et coulis de fruits des bois

Mango or/& raspberry sorbet
Sorbet à la mangue ou/et aux framboises

Chocolat or/& vanille ice cream
Glace au chocolat ou/et à la vanille

Xuixo de Girona de Can Castelló, puff pastry roll stuffed with custard 6.00 €
El xuixo de crema de Can Castelló, viennoiserie farcie de crème

Homemade Tiramisu
Tiramisu fait maison

Homemade Panna Cotta
Panna Cotta fait maison

Fruit salad
Salade de fruits

Includes bread, water or sparkling water
Comprend du pain, de l'eau ou de l'eau pétillante

22,50 €

Half menu : one course, desert, bread, water or sparking water **19,00 €**
Demi forule : un plat, desert, pain et de l'eau ou del l'eau pétillante

Adaptable for gluten intolerants / Adaptable for vegans (notify th waiter) d
Adaptable aux intolerants au gluten / adaptable pour les végétaliens (avertir le serveur)