




















Tradició i qualitat

Des de 1968

Starters

- Goat cheese salad   13,75 €
- Xató salad with anchovies,cod, red tuna   16,50 €
- Yellowfin tuna carpaccio   15,50 €
- Red prawn carpaccio  16,95 €
- Angus Beef Carpaccio  15,50 €
- Meat Cannelloni (3 units)   13,50 €
- Seafood Cannelloni      14,95 €
- Grilled Small Razor Clams 17,75 €
- "Tallarinas" (small clams) 14,75 €
- Steamed mussels 13,50 €
- "Costa Dorada sauce" mussels      16,50 €
- Batter fried squid     18,55 €
- "Gazpacho" (summer)  7,95 €
- Cream of the day (winter) 7,95 €

Meat























- Grilled filet steak - Galicia 26,50 €
- Grilled entrecot steak Girona with garnish 25,00 €

-
- Bread 1,10 €
 - Gluten free bread 1,50 €
-









Paellas

(min. 2 person) Price / Person

- Fish and shellfish paella    22,50 €
- Mixed paella (meat and fish)    21,50 €
- Black rice with clams, prawns, cuttlefish...    22,00 €
- Fideuà "paella with noodles"with clams, prawns...      21,00 €
- Black fideuà with prawns, clams, cuttlefish...     21,50 €

Fish and Shellfish














- Grilled cuttlefish   16,00 €
- Grilled Dorada Supreme  22,50 €
- Grilled Sole  SM
- Grilled Turbot  SM
- Ghef's Style Turbot (Garlic, Sweet red Pepper powder, vinegar...)  SM
- Grilled prawns (±250 gr.)  SM
- Fish of the day (Ask to the waiter)  SM

* If you have any sensitivity to sulfites, please consult with the waiter, because they are found among other ingredients: in wine, in vinegar and other ingredients that we use to cook.

* Do not hesitate to ask about the garnishes of the dishes if you have any allergies.

* In our kitchen we work with various allergenic products. It is very important that you notify your allergy and degree to take measures and avoid cross contamination.

Entrées

- Salade au fromage de chèvre
13,75 €
- Xató (salade spécial) 16,50 €
- Yellowfin tuna carpaccio
15,50 €
- Carpaccio de crevettes 16,95 €
- Carpaccio de bœuf Angus 15,50 €
- Cannelloni de viande (3 unités) 13,50 €
- Cannelloni aux fruits de mer (1 un.)
14,95 €
- Couteaux Grillés 17,75 €
- Coquilles 14,75 €
- Moules vapeur 13,50 €
- "Costa Dorada sauce" moules
16,50 €
- Calamars à la romaine 18,55 €
- "Gazpacho" (été)  7,95 €
- Crème du jour (hiver) 7,95 €

Viandes





- Filet de bœuf de Galicia grillé
 avec garniture 26,50 €
- Entrecôte de veau Girona grillé avec garniture
 25,00 €

Paellas

(min. 2 person) Price / Person

- Paella à la marinière  . 22,50 €
- Paella de viande et poisson
 21,50 €
- Riz noir avec des palourdes, crevettes, sèche...
 22,00 €
- Fideuà avec palourdes, crevettes, sèche...
 21,00 €
- Fideuà noir avec palourdes, crevettes, sèche...
 21,50 €

Poissons

- Sèche grillée  16,00 €
- Dorada Suprême grillée  22,50 €
- Sole Grillée  SM
- Turbot grillée  SM
- Turbot du chef
 (Ail, Paprika, vinaigre, huile...)  SM
- Crevettes grillé (±250 gr.)  SM
- Poisson du jour (Demandez au serveur) SM

-
- Pain1,10 €
 - Pain sans gluten1,50 €

 POISSON	 FRUIT DE MER	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 CACAHUËTES
 FRUITS SECS	 LUPINS	 CÉLERI	 SÉSAME	 SOJA
 GLUTEN	 LE LAIT	 DES ŒUFS	 MOUTARDE	

























*Si vous avez une quelconque sensibilité aux sulfites, veuillez consulter le serveur, car on les retrouve entre autres ingrédients : dans le vin, dans le vinaigre et autres ingrédients que nous utilisons pour cuisiner.

*N'hésitez pas à vous renseigner sur les garnitures des plats si vous avez des allergies.

*Dans notre cuisine, nous travaillons avec divers produits allergènes. Il est très important que vous informiez votre allergie et votre degré pour prendre des mesures et éviter la contamination croisée.

Chef's desserts



Dessert, a dish considered after a good meal, is very important for our chef.
For this reason, they are made entirely by hand and with high quality raw materials.

Catalan cream foam	  8,50 €
Mascarpone mousse	    8,50 €
Citrus cloud	   8,50 €
Tiramisú	    7,95 €
Chef's truffles and chocolates (4/5 units)		
Varied flavors (Ask to the waiter)	    8,50 €
Black chocolate fondant	    7,90 €
Creamy cheese with red fruit jam and crumble	   8,50 €

Français

Desserts au Chef

Le dessert, un plat considéré après un bon repas, sont très importants pour notre chef.
Pour cette raison, sont en matières premières entièrement qualité faits à la main et de haute

Mousse de crème Catalane	  8,50 €
Mousse mascarpone	    8,50 €
Nuage agrume (mousse)	   8,50 €
Tiramisu	    7,95 €
Truffes et chocolats du chef (4/5 unités)		
Saveurs variées (demandez au serveur)	    8,50 €
Coulant au noir chocolat	    7,90 €
Fromage crémeux avec confiture de fruits rouges et crumble		
	   8,50 €

If you have food allergies or intolerance, tell to the waiter.

Si vous avez des allergies alimentaires ou intolérance, faire savoir le serveur.

*Consult dessert toppings / *Consulter les garnitures de dessert

Special menu

(Only for lunch / Une demi-journée seulement)




34,80 €

English

Starters

- Mixed tuna salad  
- Meat cannelloni   
- Steamed mussels 
- Sauteed vegetables and mushrooms
- Gazpacho (only in season) 
- Cream of the day (winter)


Second

- Fish and shellfish paella -    
(extra 3€ x pax / min 2 pax)
 - Mixed paella (min. 2 pax)    
 - Black rice (extra 3€ x pax / min. 2 pax)
   
 - Seafood fideuà (min. 2 pax)
    
 - Grilled dorada supreme 
 - Grilled cuttlefish*  
- *(accompanied trim)

Drinks

- Mineral Water 1/2 l / Refreshment /
- Glass of wine / Beer

Dessert

- Catalan cream  
- Lemon Sorbet
- Fruit

Chef's desserts (extra +3€)

- Catalan cream foam*  
- Coffee mascarpone mousse*    
- Citrus cloud*   
- Tiramisú*    
- Creamy cheese with red fruit jam and crumble*   
- Chocolate fondant*    




















*Consult dessert toppings

Français

Entrées

- Salade de thon  
- Cannelloni   
- Moules vapeur 
- Légumes sautés aux champignons
- Gazpacho (seule saison) 
- Crème du jour (hiver)



Plat principal

- Paella à la marinère --    
(extra 3€ x pax / min 2 pax.)
 - Paella de viande et poisson (min. 2 pax)
   
 - Riz noir (extra 3€ x pax / min. 2 pax)
   
 - Fideuà (min. 2 pax)     
 - Dorada Suprême grillée 
 - Sèche grillée*  
- *(avec garniture)

Boissons

- Eau minérale 1/2 l / Rafrâichissement
- Verre de vin / Bière

Dessert

- Crème catalane  
- Sorbet citron
- Fruit

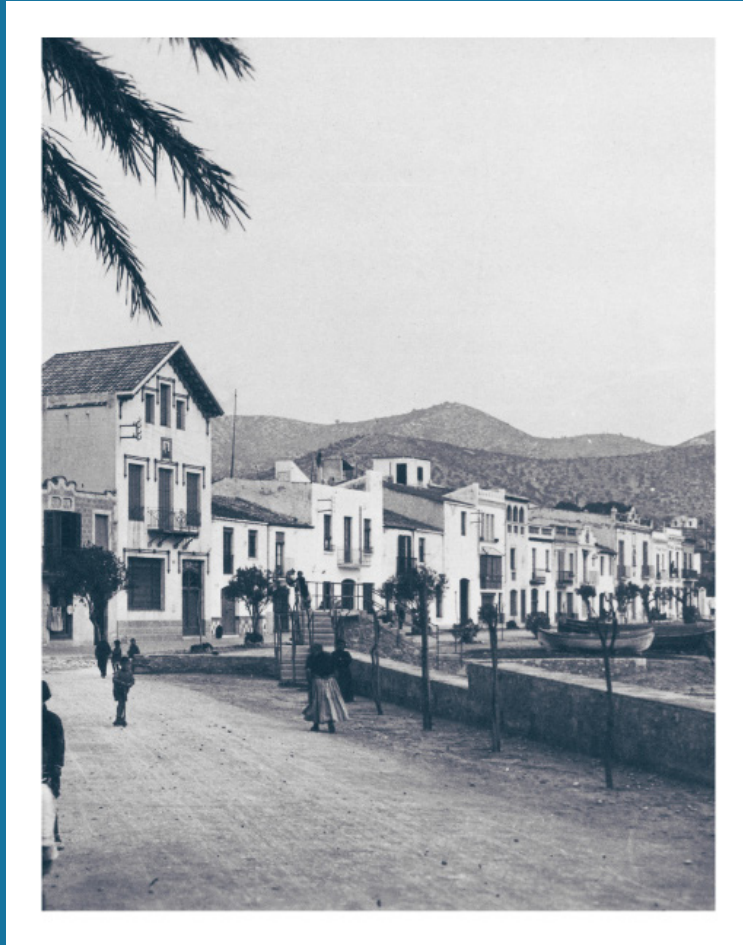
Chef desserts (extra +3€)

- Mousse de crème Catalane*  
- Café mousse de mascarpone*    
- Nuage agrume (mousse)*   
- Tiramisú    
- Fromage crémeux avec confiture de fruits rouges et crumble*   
- Coulant au chocolat*    

*Consulter les garnitures de dessert

SUPPLEMENT FOR TERRACE +5% / TERRASSE SUPPLÉMENT +5%

VAT included / VTA Inclusive



Joan Vidal i Bigaire is Costa Dorada's chef and restaurant manager and he is also the fourth generation of an emblematic family of chefs and restaurateurs of Sitges.

More than seven decades ago, his great-grandmother, Maria Paixò i Montserrat, opened up "Can Paixò", one of the first restaurants on the coastline of Sitges. At that time they already served seafood and different varieties of rice with fish, which have been passed down from one generation to the other. After her, the great chef Albert Bigaire i Paixò, Joan's grandfather, continued with the tradition and opened up Costa Dorada in 1968, and it's been such a distinctive restaurant of Sant Sebastià beach since then. Then his parents, Montse and Joan, who had been working in the restaurant since they were very young, took over.

More than half a century after, Costa Dorada continues to be a typical fish and seafood restaurant, with a creative touch from the youngest of the lineage.