












































COSTADORADA

RESTAURANT

1968

English / Français

Starters

Goat cheese salad	  	15,25 €
Xató salad with anchovies, cod, red tuna	  	18,65 €
Yellowfin tuna carpaccio	   	17,10 €
Red prawn carpaccio	 	18,75 €
Angus Beef Carpaccio	 	16,90 €
Meat Cannelloni (3 units)	   	14,50 €
Seafood Cannelloni	      	16,95 €
Grilled Small Razor Clams		18,50 €
"Tallarinas" (small clams)		16,50 €
Steamed mussels		14,50 €
"Costa Dorada sauce" mussels	     	17,00 €
Batter fried squid	    	20,85 €
Grilled cuttlefish(in small pieces to share)	 	18,50 €

Meat

Grilled filet steak - Galicia	27,50 €
Grilled entrecot steak Girona with garnish.	26,00 €










VAT included



Paellas (Min. 2 person) Price / Person

Fish and shellfish paella    	24,00 €
Mixed paella (meat and fish)    	23,50 €
Black rice with clams, prawns, cuttlefish    	23,50 €
Fideuà "paella with noodles" with clams, prawns     	23,00 €
Black fideuà with prawns, clams, cuttlefish     	23,00 €

Fish and Shellfish










































Grilled cuttlefish  	18,50 €
Grilled Dorada Supreme 	23,50 €
Grilled Sea bass 	MP*
Ghef's Style Sea bass (Garlic, Sweet red Pepper powder, vinegar) 	MP*
Grilled Turbo 	MP*
Ghef's Style Turbot (Garlic, Sweet red Pepper powder, vinegar) 	MP*
Grilled prawns (±250 gr.) 	MP*
Fish of the day (Ask to the waiter) 	MP*

*Market price

Bread.....	1,30 €
Bread with tomato.....	2,70€
Gluten free bread.....	1,70 €

VAT included

Entrées


Salade au fromage de chèvre   	15,25 €
Xató (salade spécial)   	18,65 €
Yellowfin thon carpaccio.    	17,10 €
Carpaccio de crevettes  	18,75 €
Carpaccio de boeuf Angus  	16,90 €
Cannelloni de viande (3 unités)    	14,50 €
Cannelloni aux fruits de mer (1 un.)       	16,95 €
Couteaux Grillés 	18,50 €
Coquilles 	16,50 €
Moules vapeur 	14,50 €
Costa Dorada sauce" moules     	17,00 €
Calmars à la romaine      	20,85 €
Seiche grillée coupée en morceaux.  	18,50 €

(Allergènes selon ingrédients)









Viandes

Filet de boeuf de Galicia grillé avec garniture.....	27,50 €
Entrecôte de veau Girona grillé avec garniture.....	26,00 €

Paellas (Min. 2 person) Price / Person

Paella à la marinière    	24,00 €
Paella de viande et poisson    	23,50 €
Riz noir avec des palourdes, crevettes, sèche    	23,50 €
Fideuà avec palourdes, crevettes, sèche     	23,00 €
Fideuà noir avec palourdes, crevettes, sèche     	23,00 €

Poissons

Seiche grillée  	18,50 €
Dorada Suprême grillée 	23,50 €
Corbine Grillée 	PM*
Corbine du chef (Ail, Paprika, vinaigre, huile...) 	PM*
Turbot grillée 	PM*
Turbot du chef (Ail, Paprika, vinaigre, huile...) 	PM*
Crevettes grillé (±250 gr.) 	PM*
Poisson du jour (Demandez au serveur) 	PM*

*Prix du marché

Pain	1,30 €
Pain à la tomate.....	2,70€
Pain sans gluten	1,70 €

Special menu

35,80 €

Monday to saturday noon / Lundi au samedi midi

Starters / Entrées

Mixed tuna salad / Salade de thon  

Meat cannelloni / Cannelloni   

Steamed mussels / Moules vapeur 

Sauteed vegetables and mushrooms / Légumes sautés aux champignons

Gazpacho (only in season) / Gazpacho (seule saison) 

Cream of the day (winter) / Crème du jour (hiver)

Second / Plat principal

Fish and shellfish paella / Paella à la marinière (extra 3€ x pax / min 2 pax)



Mixed paella/ Paella de viande et poisson (mínim. 2 pax)    

Black rice / Riz noir (extra 3€ x pax / min. 2 pax)    

Seafood fideuà/ Fideuà (mim. 2 pax)     

Grilled dorada supreme* / Dorada Suprême grillée* 

Grilled cuttlefish* / Sèche grillée*  

*(accompanied trim)

Drinks / Boissons

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

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

Dessert / Dessert

Catalan cream / Crème catalane  

Lemon Sorbet / Sorbet citron

Fruit / Fruit

Chef's desserts / Chef desserts (Extra +3€)

Catalan cream foam* / Mousse de crème Catalane*  

Coffee mascarpone mousse* / Café mousse de mascarpone*    

Citrus cloud* / Nuage agrume (mousse)*   

Tiramisú / Tiramisú    

Creamy cheese with red fruit jam and crumble*

Fromage crémeux avec confiture de fruits rouges et crumble*   

Chocolate fondant* / Coulant au chocolat*    

*Consult dessert toppings /*Consulter les garnitures de dessert

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

VAT included / VTA Include

COSTADORADA

If you have any type of food allergy or intolerance, let the waiter know.

LEGEND OF ALLERGENS



* 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.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, informez-en le serveur.

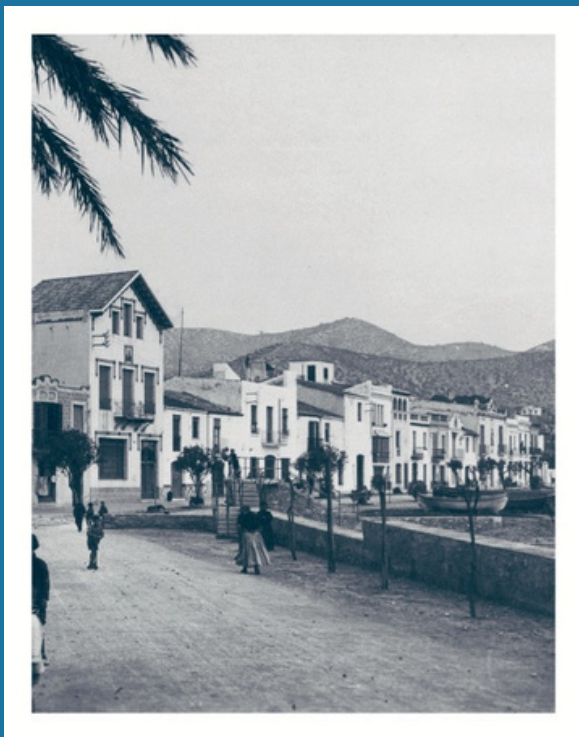
LÉGENDE DES ALLERGÈNES



*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.



The chef and director of the Costa Dorada restaurant, Joan Vidal i Bigaire, is now the fourth generation of an emblematic family of chefs and restaurateurs from Sitges.

More than seven decades ago, his great-grandmother, María Paixò i Montserrat, opened "Can Paixò", one of the first low-sea restaurants. Then I already served seafood dishes and fish rices that have been passed down from generation to generation. He followed the gastronomic tradition his grandfather, the great cook

Albert Bigaire i Paixò, who in 1968 founded this Costa Dorada restaurant, so characteristic of San Sebastian beach. They took over from their parents, Montse and Joan, who were already working as boys.

More than half a century later, the Costa Dorada is still a typical seafood restaurant, now with the creative touch of the youngest of the saga.

Chef's suggestions

Les suggestions du chef