











Tradició i qualitat

Des de 1968

Entrants

Amanida amb formatge de cabra gratinat, fruits secs i reducció balsàmica 	13,75 €
Xató de Sitges amb anxoves, bacallà esqueixat, tonyina vermella i la nostra romesco 	16,50 €
Carpacci de tonyina vermella amb vinagreta japonesa 	15,50 €
Carpacci de Gamba amb vinagreta de mostassa 	16,95 €
Carpacci de bou angus (amb un punt de mostassa) 	15,50 €
Canelons de carn gratinats (3 unitats) 	13,50 €
Caneló de marisc 	14,95 €
Canyut del Delta de L'Ebre amb un "rajolí" d'all i julivert 	17,75 €
Tellines (Coquines) de proximitat amb una picadeta suau d'all i julivert 	14,75 €
Musclos de roca al vapor amb una miqueta de vi blanc i llorer 	13,50 €
Musclos amb "salsa Costa Dorada" tipus marinera més densa 	16,50 €
Calamars de platja a la romana 	18,55 €
Gaspatxo (estiu) 	7,95 €
Crema del dia (hivern) (al·lèrgens depenent dels ingredients)	7,95 €

Carns

Filet de vaca gallega a la planxa amb guarnició	26,50 €
Entrecot de Vedella de Girona a la planxa amb guarnició	25,00 €

LLEGENDA D'AL·LÈRGENS



PEIX



MARISC



CRUSTACIS



MOLUSCS



CACAUETS



FRUITS SECS



TRAMUSSOS



API



SÈSAM



SOJA



GLUTEN



LÀCTICS



OUS



MOSTASSA

* Si té sensibilitat als sulfits si us plau consulti amb el cambrer ja que es troben en el vi, en el vinagre i altres afegits que utilitzem per a cuinar.

* No dubti a preguntar les guarnicions dels plats si té alguna al·lèrgia.









* A la nostra cuina treballem amb diversos productes al·lèrgens. És molt important que notifiquin la seva al·lèrgia i grau per a prendre mesures i evitar contaminació creuada.

Paelles

(Mínim 2) Preu per ració

Paella marinera amb sípia de platja, cloïsses, musclos, i marisc    	... 22,50 €
Paella mixta amb carn, peix i marisc (porc, pollastre, sípia, calamar, musclos...)	
   	... 21,50 €
Arròs negre amb cloïsses, gambes pelades, sípia...    	... 22,00 €
Fideuà amb cloïsses, sípia, gambes...     	... 21,00 €
Fideuà negra, igual de bona que la fideuà, però amb un toc de tinta de calamar...     	... 21,50 €

Peix i marisc







































Sípia de platja a la planxa amb guarnició  	... 15,60 €
Filets d'orada a la planxa amb guarnició 	... 22,50 €
Llenguado de platja a la planxa amb guarnició 	... SM*
Turbot a la planxa amb guarnició 	... SM*
Turbot a l'estil del xef (amb alls, pebre vermell, vinagre, caiena...) 	... SM*
Gambes vermelles de platja a la planxa (±250 gr.) 	... SM*
Peix del dia (Preguntar al cambrer) 	... SM*

*Segons Mercat

Pa	1,10 €
Pa sense gluten	1,50 €

Si vostè té algun tipus **d'al·lèrgia o intolerància alimentària**, faci-ho saber al cambrer.

Entrantes

Ensalada con queso de cabra gratinado, frutos secos y vinagreta de reducción balsámica   	13,75 €
Xató de Sitges con anchoas, romesco de elaboración propia, aceitunas, bacalao de Islandia y atún rojo   	16,50 €
Carpaccio de atún rojo con vinagreta japonesa    	15,50 €
Carpaccio de gamba con vinagreta de mostaza  	16,95 €
Carpaccio de buey angus (con un toque de mostaza)  	15,50 €
Canelones de carne gratinados (3 unidades)    	13,50 €
Canelón de marisco       	14,95 €
Canyut del Delta del Ebro (Navaja) con aceite suave de ajo y perejil 	17,75 €
Tallarinas (coquinas) de proximidad con una suave picadita de ajo y perejil 	14,75 €
Mejillones de roca al vapor con un toque de vino blanco y laurel 	13,50 €
Mejillones con "salsa Costa Dorada" tipo marinera más densa     	16,50 €
Calamares de playa a la romana    	18,55 €
Gazpacho andaluz (verano) 	7,95 €
Crema del día (invierno) (alérgenos dependiendo de los ingredientes)	7,95 €

Carnes

Filete de vaca gallega a la plancha con guarnición	26,50 €
Entrecot de ternera de Girona a la plancha con guarnición	25,00 €

LEYENDA DE ALÉRGENOS

 PESCADO	 MARISCO	 CRUSTACEOS	 MOLUSCOS	 CACAHUETES	 FRUTOS SECOS	 ALTRAMUCES
 APIO	 SÉSAMO	 SOJA	 GLUTEN	 LÁCTEOS	 HUEVOS	 MOSTAZA


* Si tiene usted alguna sensibilidad a los sulfitos por favor consulte con el camarero, porque se encuentran entre otros ingredientes, en el vino, en el vinagre y otros ingredientes que utilizamos para cocinar.

* No dude en preguntar las guarniciones de los platos si tiene alguna alergia.

* En nuestra cocina trabajamos con diversos productos alérgenos. Es muy importante que notifiquen su alergia y grado para tomar medidas y evitar la contaminación cruzada.

Paellas

(Mínimo 2) Precio por ración

Paella marinera con sepia de playa, almejas, mejillones y marisco     .22,50 €

Paella mixta con carne, pescado y marisco (costilla, pollo, sepia, calamar, mejillones...)

    21,50 €

Arroz negro con almejas, gambas peladas, sepia...     22,00 €

Fideuá con almejas, sepia, gambas...      21,00 €

Fideuá negra, igual de rica que la fideuá, pero con un toque de tinta de calamar

     21,50 €

Pescado y marisco

Sepia de playa a la plancha con guarnición  15,60 €

Filetes de dorada a la plancha con guarnición  22,50 €

Lenguado de playa a la plancha  SM*

Rodaballo a la plancha con guarnición  SM*

Rodaballo al estilo del chef (con ajos, pimentón dulce, vinagre, cayena...)  SM*

Gambas rojas de playa a la plancha (±250 gr.)  SM*

Pescado del día (Preguntar al camarero)  SM*

*Según Mercado



Pan 1,10 €

Pan sin gluten 1,50 €

Si usted tiene algún tipo de **alergia o intolerancia alimentaria**, informe al camarero.

Les postres del Xef

Les postres, considerades com un plat més després d'un bon àpat, són molt importants per al nostre xef. Per això mateix, són elaborades de forma totalment artesanal i amb matèries primeres de màxima qualitat.

Escuma de crema Catalana   	8,50 €
Mousse de mascarpone al cafè    	8,50 €
Núvol cítric   	8,50 €
Tiramisú    	7,95 €
Trufes i xocolates artesanes del Xef (4/5 unitats)	
Sabors variats (Preguntar al cambrer)  	8,50 €
Coulant de xocolata negra    	7,90 €
Cremós de formatges amb melmelada de fruits vermells i cruixent "crumble"   	8,50 €

Castellano

Los postres del Chef

Los postres, considerados como un plato más después de una buena comida, son muy importantes para nuestro chef. Por eso mismo, son elaborados de forma totalmente artesanal y con materias primas de máxima calidad.

Espuma de crema Catalana   	8,50 €
Mousse de mascarpone al café    	8,50 €
Nube cítrica   	8,50 €
Tiramisú    	7,95 €
Trufas y chocolates artesanas del Chef (4/5 unidades)	
Sabores variados (Preguntar al camarero)  	8,50 €
Coulant de chocolate negro    	7,90 €
Cremoso de quesos, con mermelada de frutos rojos y crujiente "crumble"   	8,50 €

Si vostè té algun tipus **d'allèrgia o intolerància alimentària**, faci-ho saber al cambrer. Si usted tiene algún tipo de **alergia o intolerancia alimentaria**, informe al camarero.

*Consultar toppings (decoració de plats) / Consultar toppings (decoración de platos)

SUPLEMENT DE TERRASSA 5% / SUPLEMENTO DE TERRAZA 5%

Preus IVA inclòs / Precios IVA incluido

Menú Mariner (Migdia / Mediodía)


34,80 €

Català

Entrants

- Amanida de tonyina  
- Canalons gratinats   
- Musclos al vapor 
- Saltejat de verdures i bolets
- Gaspatxo (només temporada) 
- Crema de verdures (hivern)

Segons


- Paella marinera (sup. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Paella mixta (mínim 2 pax)    
- Arròs negre (sup. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Fideuà de marisc (mínim 2 pax)     
- Orada a la planxa* 
- Sípia a la planxa*  

*(Plats amb guarnició Consultar al·lèrgens)

Begudes

Aigua 1/2 l / Refresc / Copa de vi / Cervesa

Postres

- Crema catalana  
- Xarrup de llimona
- Fruta del temps








Postres de Xef (suplement +3€)

- Escuma de crema catalana  
- Mousse de mascarpone al cafè    
- Núvol cítric   
- Tiramisú    
- Cremós de formatges amb mermelada de fruits vermells i cruixent "crumble"   
- Coulant de xocolata    





















*Consultar toppings (al·lèrgens)

Castellano

Entrantes

- Ensalada de atún  
- Canelones gratinados   
- Mejillones al vapor 
- Salteado de verduritas y setas
- Gazpacho (sólo temporada) 
- Crema de verduras (invierno)

Segundos

- Paella marinera (sup. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Paella mixta (mínimo 2 pax)    
- Arroz negro (sup. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Fideuà de marisc (mínimo 2 pax)     
- Dorada a la plancha* 
- Sepia a la plancha*  

*(Platos con guarnición Consultar alérgenos)

Bebidas

Agua 1/2 l / Refresco / Copa de vino / Cerveza

Postres

- Crema catalana  
- Sorbete de limón
- Fruta del tiempo

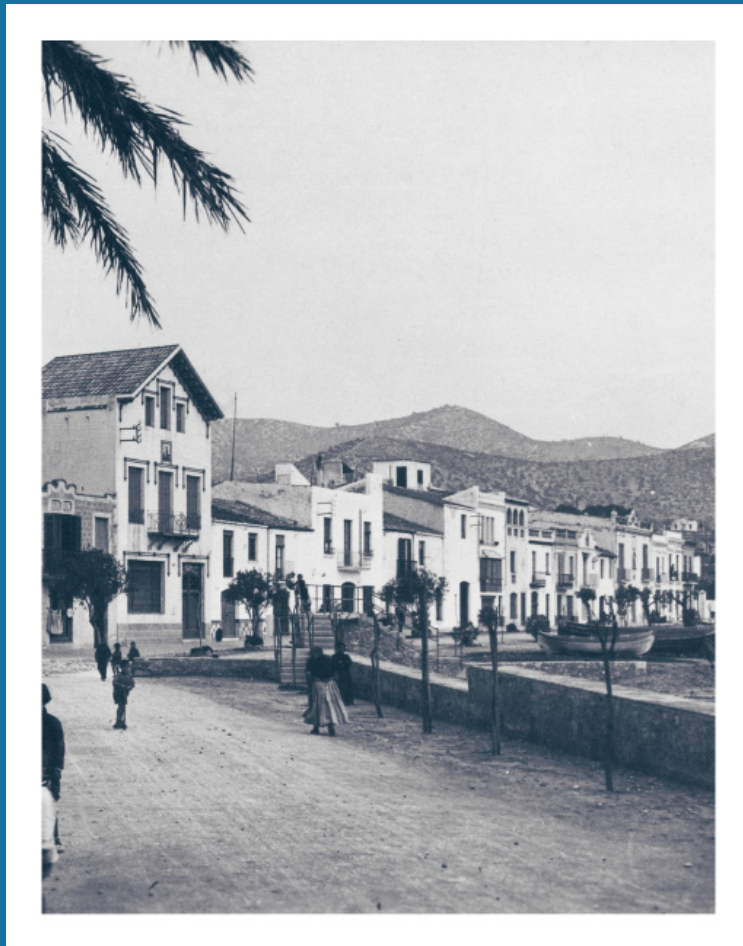
Postres de Chef (suplemento +3€)

- Espuma de crema catalana  
- Mousse de mascarpone al cafè    
- Nube cítrica   
- Tiramisú    
- Cremoso de quesos, con mermelada de frutos rojos y cruixent "crumble"   
- Coulant de chocolate    

*Consultar toppings (alérgenos)

SUPLEMENT DE TERRASSA 5% / SUPLEMENTO DE TERRAZA 5%

Preus IVA inclòs / Precios IVA incluido



El xef i director del restaurant Costa Dorada, Joan Vidal i Bigaire, és ja la quarta generació d'una emblemàtica família de cuiners i restauradors de Sitges.

Fa més de set dècades, la seva besàvia, Maria Paixò i Montserrat, va inaugurar "Can Paixò", un dels primers restaurants de baix a mar. Aleshores ja hi servia plats mariners i arrossos de peix que s'han anat transmetent de generació en generació. Va seguir la tradició gastronòmica el seu avi, el gran cuiner Albert Bigaire i Paixò, que el 1968 va fundar aquest restaurant Costa Dorada, tan característic de la platja Sant Sebastià. Van prendre el relleu els seus pares, Montse i Joan, que ja hi treballaven de ben joves.

Més de mig segle després, el Costa Dorada continua sent un restaurant típicament mariner, ara amb el toc creatiu del més jove de la nissaga.