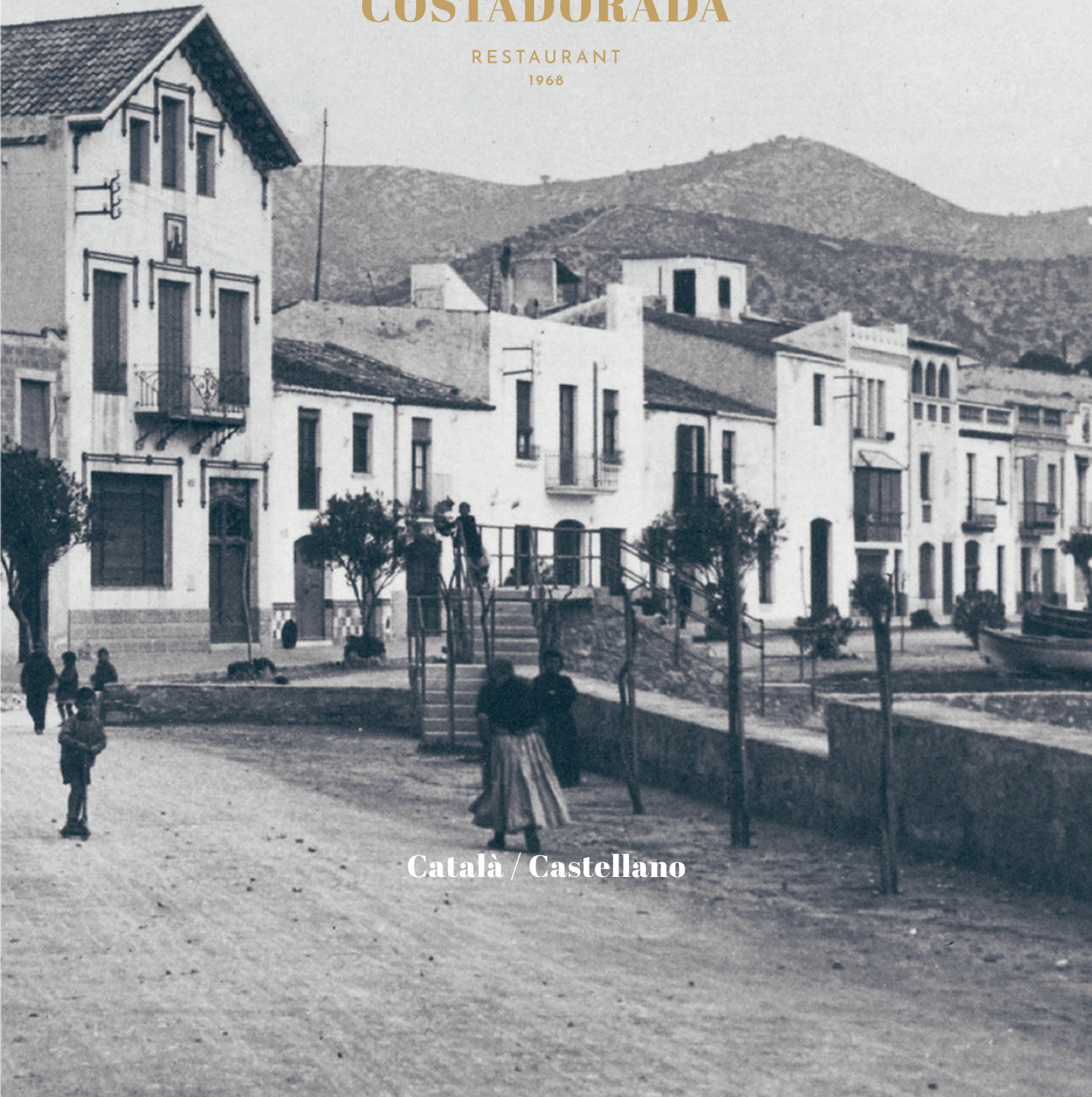




COSTADORADA










































RESTAURANT

1968



Català / Castellano

Entrants

Amanida amb formatge de cabra i fruits secs.....	  	15,25 €
Xató de Sitges amb anxoves, bacallà esqueixat, tonyina vermella i la nostra romesco	  	18,65 €
Carpaccio de tonyina vermella estil japonès	   	17,10€
Carpaccio de Gamba amb suau vinagreta de mostassa	 	18,75 €
Carpaccio de bou Angus (amb un punt de mostassa)	 	16,90 €
Canelons de carn gratinats (3 unitats)	   	14,50 €
Caneló de marisc.	      	16,95 €
Canyut del Delta de L'Ebre amb un "rajolí" d'all i julivert		18,50 €
Tellines de proximitat amb una picadeta suau d'all i julivert		16,50 €
Musclos de roca al vapor amb una miqueta de vi blanc i llorer.		14,50 €
Musclos amb "salsa Costa Dorada" tipus marinera més densa	     	17,00 €
Calamars de platja a la romana	    	20,85 €
Sípia de Platja trosejada amb un xic d'all i Juliverd	 	18,50 €



Carns

Filet de vaca gallega a la planxa amb guarnició	27,50 €
Entrecot de Vedella de Girona a la planxa amb guarnició	26,00 €



Paelles (Mínim 2) Preu per ració

Paella marinera amb sípia de platja, cloïsses, musclos, gambes
   24,00 €

Paella mixta amb costella de porc, pollastre, sípia, calamar, musclos, marisc...)    23,50 €

Arròs negre amb cloïsses, gambes pelades, sípia     23,50 €

Fideuà amb cloïsses, sípia, gambes     23,00 €

Fideuà negra, igual de bona que la fideuà, però amb un toc de tinta de calamar      23,00 €

Peix i marisc

Sípia de platja a la planxa amb guarnició  18,50 €

Filets d'orada a la planxa amb guarnició 23,50 €

Corvall salvatge a la planxa amb guarnició  SM*

Corvall a l'estil del xef (all, pebre vermell, vinagre, caiena..)  SM*

Turbot a la planxa amb guarnició  SM*

Turbot a l'estil del xef (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 1,30 €

Pa sense gluten 1,70 €

Pa amb tomàquet2,70 €

Entrantes





Ensalada con queso de cabra gratinado, frutos secos y vinagreta de reducción balsámica 	15,25 €
Xató de Sitges con anchoas, romesco de elaboración propia, aceitunas, bacalao de Islandia y atún rojo 	18,65 €
Carpaccio de atún rojo con vinagreta japonesa 	17,10 €
Carpaccio de gamba con suave vinagreta de mostaza 	18,75 €
Carpaccio de buey angus (con un toque de mostaza) 	16,90 €
Canelones de carne gratinados (3 unidades) 	14,50 €
Canelón de marisco 	16,95 €
Canyut del Delta del Ebro(Navaja) 	18,50 €
Tallarinas (coquinas) de proximidad 	16,50 €
Mejillones de roca al vapor con un toque de vino blanco y laurel 	14,50 €
Mejillones con salsa Costa Dorada 	17,00 €
Calamares de playa a la romana 	20,85 €
Sepia troceada con con un toque de ajo y perejil 	18,50 €

Carnes

Filete de vaca gallega a la plancha con guarnición	27,50 €
Entrecot de ternera de Girona a la plancha con guarnición	26,00 €

Paellas (Mínimo 2) Precio por ración

Paella marinera con sepia de playa, almejas, mejillones, gambas.....
    24,00 €

Paella mixta con costilla de cerdo, pollo, sepia, calamar, mejillones y marisco     23,50 €

Arroz negro con almejas, gambas peladas, sepia...     23,50 €

Fideuá con almejas, sepia, gambas...      23,00 €

Fideuá negra, igual de rica que la fideuá, pero con un toque de tinta de calamar      23,00 €

Pescado y marisco

Sepia de playa a la plancha con guarnición   18,50 €

Filetes de dorada a la plancha con guarnición  23,50 €

Corvina a la plancha con guarnición  SM*

Corvina al estilo del Chef (ajo, pimentón, vinagre, cayena)...  SM*

Rodaballo a la plancha con guarnición  SM*

Rodaballo al estilo del chef (ajo, pimentón, vinagre, cayena...)  SM*

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

Pescado del día (Preguntar al camarero)  SM*

Precio Según Mercado

Pan 1,30 €

Pan sin gluten 1,70 €








Pan con Tomate..... 2,70 €

Precios IVA incluido





















Menú Mariner/Marinero 35,80 €

De lunes a sábados mediodía / de dilluns a dissabtes migdia

Entrants / Entrantes

- Amanida de tonyina / Ensalada de atún  
- Canalons gratinats / Canelones gratinados   
- Musclos al vapor / Mejillones al vapor 
- Saltejat de verdures i bolets / Salteado de verduritas y setas
- Gaspatxo (només temporada) / Gazpacho (sólo temporada) 
- Crema de verdures (hivern) / Crema de verduras (invierno)

Segons / Segundos



- Paella marinera / Paella marinera (sup. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Paella mixta / Paella mixta (mínim. 2 pax)    
- Arròs negre / Arroz negro (sup. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Fideuà de marisc / Fideuá de marisco (mínim. 2 pax)     
- Orada a la planxa* / Dorada a la plancha* 
- Sepia a la planxa*  

*(Plats amb guarnició. Consultar al·lèrgens)/ (Platos con guarnición. Consultar alérgenos)





















Begudes / Bebidas

- Aigua 1/2 l / Refresc / 2 Copes de vi / Cervesa
- Agua 1/2 l / Refresco / 2 Copas de vino / Cerveza

Postres / Postres

- Crema catalana / Crema catalana
- Xarrup de llimona / Xarrup de llimona
- Fruita del temps / Fruita del temps  

Postres del xef / Postres del Chef (Suplement /Suplemento+3€)

- Escuma de crema catalana / Espuma de crema catalana  
- Mousse de mascarpone al cafè / Mousse de mascarpone al café    
- Núvol cítric / Nube cítrica   
- Tiramisú / Tiramisú    
- Cremps de formatges amb mermelada de fruits vermells i cruixent "crumble".
- Cremsos de quesos, con mermelada de frutos rojos y crujiente "crumble"   
- Coulant de xocolata negra / Coulant de chocolate negro    

*Consultar toppings (al·lèrgens) / Consultar toppings (alérgenos)

SUP. DE TERRASSA 5% / SUP. DE TERRAZA 5%

Preus IVA inclòs / Precios IVA incluido

COSTADORADA

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

LLEGENDA D'AL·LÈRGENS



* 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.

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, hágalo saber al camarero.

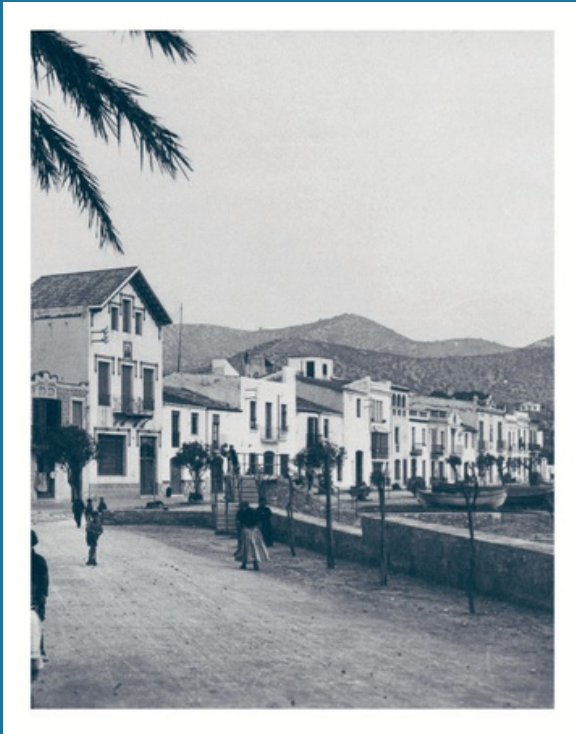
LEYENDA DE ALÉRGENOS



* 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.



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.

Suggeriments del Xef

Sugerencias del Chef