

Para empezar

Croquetas de jamón Croquetas de bechamel de jamón crudo con alioli de levadura tostada y lardo.	\$	16.000
Costillitas de pacú Costillitas de pacú fritas con mayonesa de lima y limón.	\$	16.000
Cannoli de langostinos Cannoli relleno de ensaladilla de langostinos y salsa cóctel.	\$	42.000
Buñuelo de mariscos Buñuelo rústico de mariscos con mayonesa de lima y limón y polvo de perejil.	\$	16.000
Coca con tartare de lomo Masa philo, pesto de tomates secos y tartare de lomo con yema curada y queso cheddar inglés.	\$	30.000
Pan tumaca Pan, agua de tomate, jamón ibérico y zest de limón.	\$	28.000
Jamón estacionado Porción crudo nacional estacionado de 100grs.	\$	32.000

Raciones chicas

Tortilla de papas rellena de queso Tortilla cremosa con espuma de queso en su interior y carpaccio de chorizo colorado.	\$	19.000
Espeto de gírgolas y papas Pincho de papas y gírgolas marinadas, cocidas a la parrilla, espuma de queso y aceite de trufa.	\$	27.000
Pincho de mollejas Pincho de mollejas a la parrilla sobre milhojas de papas, napado por una crema de puerros con hilos de puerros y demiglace.	\$	37.000
Ensalada Costa Base de puré de arvejas, tomates cherry frescos, mix de hojas baby, vinagreta de limón y lentejas fritas.	\$	25.000
Provoleta con tomates y queso cheddar inglés Provoleta ahumada al josper, tomate perita confit, almíbar de tomates, crema de queso cheddar inglés y picada de hierbas.	\$	35.000

Raciones de mar

Crudo de pesca Sashimi de pesca blanca, láminas de manzana verde y dashi de agua de tomates.	\$	25.000
Langostinos al ajillo Langostinos salteados, espuma de langostinos al ajillo y chips de ajo.	\$	32.000
Chipirones en su tinta Chipirones rellenos y salsa de tinta de calamar.	\$	40.000
Pulpo Pulpo braseado y luego ahumado en la parrilla, aceite de cachí y pimentón.	\$	85.000

Raciones de la brasa

Pesca porción Pesca blanca a la brasa y salsa Grenobloise.	\$	28.000
Pata muslo deshuesada Pata muslo de pollo deshuesada, cocida al josper con demiglace.	\$	35.000
Bife de chorizo Bife de chorizo asado al josper, chimichurri rojo y demiglace.	\$	58.000
Asado con hueso Porción de asado con hueso, asado en josper, chimichurri rojo y demiglace.	\$	47.000
Paella de mar y tierra Caldo mixto, arroz de grano corto, sofrito, mariscos y alioli clásico.	\$	45.000
Ceja porción Porción de ceja de bife a la parrilla, con chimichurri rojo y demiglace mixta.	\$	80.000
Rack de cordero Rack de Cordero entero { 6 costillas } cocido en josper, salsa bordelesa	\$	50.000
Paella de vegetales Caldo de vegetales, arroz de grano corto pulido, sofrito y vegetales de temporada.	\$	40.000

Guarniciones

Ensalada de hojas Ensalada de mix de hojas con vinagreta de mostaza.	\$	12.000
Papas bravas Papas rejilla, alioli clásico y salsa brava.	\$	20.000
Morrones escalibados Morrones asados, queso Saint Moret y hierbas, sale con focaccia frita para acompañar.	\$	18.000
Ensalada de alcauciles tibios Corazones de alcauciles asados en parrilla, vinagreta de limón y miel, lluvia de almendras tostadas.	\$	20.000
Puerros a la brasa con salsa de jamón Puerros confitados y luego asados al fuego, salseados en crema de jamón crudo y lajas de jamón seco.	\$	22.000
Boniato Boniato asado, con queso de cabra y hierbas.	\$	15.000

Especiales

Jamón Ibérico Porcion de Jamón Ibérico de 100gr.	\$	80.000
Bife Wagyu Corte de raza Wagyu Argentina. Marinado en chimichurri a la parrilla.	\$	165.000
Tomahawk Ojo de bife con costilla. A la parrilla con chimichurri rojo y demiglase. Para compartir.	\$	150.000
Tapeo Costa 4 canolis de centolla fueguina, 2 cocas de tartar y queso, 2 tumacas. Tapas pensadas para empezar la noche o acompañar cocktail.	\$	55.000

Dulces

Vasca de dulce de leche Torta vasca de dulce de leche con quenelle de queso mascarpone y vauquita artesanal.	\$	16.000
Copa Costa 7070 Base de coulis de frambuesa, acompañada de crema de arroz con leche y frutillas en almíbar, helado de crema americana y cubanitos de chocolate.	\$	20.000
Flan de Jijona Flan de leche evaporada, turrón de jijona y laja de caramelo.	\$	17.000
Helado de pistacho Bocha de helado con salsa inglesa de vainilla y pistachos fritos.	\$	17.000
Helado de chocolate al agua Bocha de helado con salsa toffe y nibs de cacao garrapiñados.	\$	20.000
Choco Amarena Bizcochuelo de chocolate embebido en Frangelico y whisky con un cremoso de chocolate, amarenas y nibs de cacao.	\$	18.000

