COSTA 7070

Bienvenida

Panera $ 6.000
Pan brioche con manteca, gastrique de naranjas y cenizas de puerro.

Para empezar

Croqueta de jamón $ 16.000
Cuatro croquetas de bechamel de jamón crudo con alioli de levadura tostada y lardo.

Ribs $ 25.000
Costillitas de Pacú rostizadas al josper con demi y chimichurri rojo, ensaladilla de papas y yemas.

Cannoli relleno salado $ 42.000
Masa frita de cannoli, relleno de ensaladilla de langostinos, manzana verde, apio y salsa cóctel.

Buñuelo de mariscos $ 16.000
Buñuelo rústico de ostras, langostinos, pesca blanca, alga kombu y espinaca, con mayonesa de yemas, lima y limón.

Jamón estacionado nacional $ 32.000
Porción de crudo nacional estacionado de 100g.

Tostón $ 17.000
Dos tostones, piperrada de morrones, tapenade de aceitunas negras y queso de cabra.

Brandada de pesca de río frita $ 15.000
Cuatro bolitas de mandioca, papa y pacú ahumado. Alioli de azafrán.

Cholgas $ 30.000
Cholgas frescas marinadas, puré de topinambur y pangrattato de chimichurri rojo.

Raciones chicas

Coca c/ tartare de lomo $ 30.000
Disco de masa filo, pesto de tomates secos y tartare de lomo con alcaparrones, pepinillos, cebolla morada, alioli de nduja, salsa Worcestershire, yema curada rallada y cheddar inglés rallado.

Tortilla de papas rellena de queso $ 19.000
Tortilla cremosa de papas cortadas en láminas, espuma de queso en su interior y carpaccio de chorizo colorado.

Provoleta c/ tomates $ 35.000
Provoleta ahumada al josper, tomate perita confit, almíbar de tomates y picada de hierbas.

Espeto de gírgolas y papas $ 27.000
Pincho de papas y gírgolas marinadas en jugo de lima y togarashi, a la parrilla, con espuma de queso y aceite de trufa.

Mollejas $ 50.000
Mollejas crocantes, coulis de berros, ensalada de berros frescos, limón confitado, ajo frito y aceite de cachi.

Ensalada Costa $ 25.000
Puré de arvejas, tomates rostizados, variedad de hojas, vinagreta de limón y miel, y lentejas fritas.

Raciones de mar

Crudo de pesca $ 25.000
Sashimi de pesca blanca, ciruelas frescas laminadas y dashi de agua de tomates.

Carpaccio de atún $ 40.000
Atún, ensalada de ajíes pickle, algas y sésamo, jengibre, coco y cilantro.

Langostinos al ajillo $ 32.000
Langostinos salteados, espuma de langostinos al ajillo y chips de ajo.

Pulpo $ 85.000
Pulpo braseado y luego ahumado en la parrilla, aceite de cachi y pimentón.

Raciones de la brasa

Pesca porción $ 28.000
Pesca blanca a la brasa y salsa grenobloise.

Patamuslo deshuesada $ 35.000
Pata muslo de pollo deshuesada y cocida al josper, con demiglace mixta.

Ceja porción $ 80.000
Porción de ceja de bife a la parrilla, chimichurri rojo y demiglace mixta.

Bife de chorizo $ 58.000
Bife de chorizo asado al josper, chimichurri rojo y demiglace mixta.

Asado c/ hueso $ 47.000
Porción de asado con hueso cocido en josper, chimichurri rojo y demiglace mixta.

Rack de cordero $ 50.000
Rack de cordero entero (6 costillas) cocido en josper, con salsa bordelesa.

Chuletón de cerdo $ 55.000
Cocido a las brasas, cebollas dulces y pickles de mostaza.

Paella de mar y tierra para 4 $ 80.000
Caldo mixto, arroz de grano corto, sofrito y mariscos: chipirones, mejillones en su valva, vieiras y langostinos. Alioli clásico.

Paella de vegetales $ 40.000
Caldo de vegetales, arroz de grano corto, sofrito y vegetales de temporada.

Guarniciones

Ensalada de hojas $ 12.000
Ensalada de mix de hojas con vinagreta de mostaza.

Papas bravas $ 20.000
Papas regilla, alioli clásico y salsa brava.

Ensalada de alcauciles tibios $ 22.000
Corazones de alcauciles asados en parrilla.

Espárragos $ 35.000
Espárragos a la parrilla, salsa bearnesa y charquí de pato.

Boniato $ 17.000
Boniato rostizado con manteca, beurre blanc de avellanas, avellanas, cebolla morada fresca y eneldo.

Especiales

Jamón ibérico $ 80.000
Porción de jamón ibérico de 100 g.

Bife Wagyu $ 165.000
Corte de raza Wagyu argentina.
Marinado en chimichurri, a la parrilla.

Tomahawk $ 150.000
Ojo de bife con costilla. A la parrilla con chimichurri rojo y demiglace. Para compartir.

Tapeo Costa $ 55.000
Cuatro cannoli de centolla fueguina, dos cocas de tartare y queso, dos tumacas. Tapas pensadas para empezar la noche o acompañar un cóctel.

Cappellacci $ 30.000
Cappellacci rellenos de queso de cabra y oveja, salsa de tomates y coñac, y hierbas frescas.

Dulces

Vasca de dulce de leche $ 16.000
Torta vasca de dulce de leche con quenelle de queso mascarpone y vauquita artesanal.

Helado de pistacho $ 17.000
Bocha de helado con salsa inglesa de vainilla y pistachos fritos.

Helado de chocolate al agua $ 20.000
Bocha de helado con salsa toffee y nibs de cacao garrapiñados.

Copa Costa 7070 $ 30.000
Helado de chocolate 56%, frutos rojos, coulis de frutos rojos, nueces garrapiñadas, chantilly de chocolate, cubanitos de chocolate y amarena.

Pannacotta de avellanas $ 20.000
Pannacotta de crema de avellanas, fino de chocolate 56%, ganache de chocolate blanco y praliné de avellanas.

Domo de espumante y frutillas $ 15.000
Mousse de espumante, centro de frutillas, velo de agua de frutillas, almíbar y aceite de huacatay, y bizcocho.