La Costera de Altea

45€/ sin bebidas

55€/ persona con bebidas

Menù Noche

Cava con licor de grosella negra o cerveza

Amuses -bouches

Crema de verdura con curry

Buñuelo de pescado

Pan para acompañar, mantequilla

Para compartir

Salmòn marinado (Gravlak) ahumado al momento

Marinaded salmon and smoked at the moment

_

Foie "Gras de pato" casero con mermelada de acelgas Roja

Home made "Duck Foie Gras "

Gnoccis caseros con salsa Gorgonzola , trufa, parmesano

Home made gnoccis with Gorgonzola cheese , truffle

Eligir/ main course to choise

Lubina con salsa "Champagne"

Sea bass filet with "Champagne sauce"

Osso - bucco (jarette de ternera) baja emperature

Veal shank slow cooked

Solomillo de cerdo Iberico "Wellington"

Iberik pork sirloin "Wellington"

+4€

Entrecote (lomo bajo/14 meses/hembra/SPAIN) "Café de Paris"

Spanish entrecote meat , 14 months with "Café de Paris" butter

Postre

Carpaccio de piña confitado, coulant chocolate,helado de coco, ron

Pineapple carpaccio with coconut icecream,chocolate coulant, rum

1 x Botella de vino blanco o tinto para 2 personas

Tinto: "Gota de arena" (Vt Castilla y Leon, tempranillo 100%
+90 puntos guia de vino "Peñin"
Blanco: Verdejo Ruede blanco "K Naia", rueda

Acontia (D.O Toro) 12 meses crianza roble Español +10€ por botella

Carta

Minimum 2 platos por persona (plato principal + postre o entrada)
Minimum 2 dishes per person (main course + starter or dessert))

Pan y mantequilla 3,00 €

Entradas

15 €

Foie "Gras de pato" casero, mermelada de acelgas Roja

Home made "Duck Foie Gras Nougat "with Rubarb homemade marmalade

6 x unidades 10€
12 x unidades 15€

Caracoles de Burgoña gratinados con mantequilla de ajo

Burgoña snails with garli butter gratin

14 €

16 €

Crepes de setas casero gratinada , hongos boletus,trufa , parmesano

Homemade mushrooms creps gratin with boletus, truffle oil, and parmesan

13 €

Gnoccis caseros con salsa Gorgonzola , trufa y parmesan rallado

Home made gnoccis with Gorgonzola cheese sauce, trufa

Principales

24 €

Entrecote (lomo bajo/14 meses/hembra/SPAIN) "Café de Paris"

Spanish entrecote meat , 14 months with "Café de Paris" butter

22 €

Lubina con salsa "Champagne"

Sea bass filet with "Champagne sauce"

20 €

Osso - bucco (jarette de ternera) baja emperature

Veal shank slow cooked

20 €

Solomillo de cerdo Iberico "Wellington"

Iberik pork sirloin "Wellington"

Postres

8,50 €

Chocolate "coulant", sorbete, creme brulée Naranja

Belgium chocolate, catalan orange cream, black currant ice cream….

8,50 €

Carpaccio de piña confitado, helado de coco, ron

Pineapple carpaccio with coconut icecream, rum

8,50 €

Copa "grosella Negra " con cava y licor de cassis

Black currant sorbet with cava