
La Costera de Altea

Horarios Coronavirus

Jueves		19H00-22H00
Viernes	13H00-17H00	19H00-22H00
Sabado	13H00-17H00	19H00-22H00
Domingo		13H00-18h00

La Costera de Altea

Aperitivos recomendados

Copa de Cava brut Nature de la casa	4,50 €
Kir Royale (cava de la casa con licor de grosella negra)	4,80 €
Aperol Spritz	6,50 €
Vermuth rojo	3,50 €

Gin & Tonic "del mes"

G Vine	10,00 €
(Francesa, elaborado alcohol de uva Ugni , region del Cognac)	
Puerto de India "La Costera"	8,00 €
(Sevilla, con fresas frescas y lima)	

Botella Champagne Rosa "Veuve Pelletier"	40,00 €
--	---------

Menu (noche)

Con bebidas : 49€/persona

Sin bebidas : 40€

Con vino , aperitivo , pincho de bienvenida, pan y mantequilla

With wine, aperitif, welcome skewer, bread and butter

Aperitivo : copa de cava de la casa

S

Cerveza : +1 €

Entradas para compartir/ starter to share

Foie "Gras de pato" casero, mermelada de Kumcat, higo, pan de especia..

Home made "Duck Foie Gras "with Kumcat Marmalade

Caballa del "Norte" encurtido, ajo blanco, etc...

Northem mackerel with white garlic sauce...

"Escolar Negra" en ceviche sobre gazpacho de pimientos asados

"Negra" wild fish "Ceviche"

Crujiente de queso de cabra con miel de "Callosa"

Crispy goat cheese with honey and peanut

Tartare de ternera de mi madre

Beef tartare

Principales

Espalda de lubina (1,4-1,8 kilo, Spain) con su reducciòn de salsa

Seebasst filet with its reduction sauce

Filete de rodaballa grande (3-4 kilos) con su reducciòn de salsa +3€

Turbot filet with its reduction sauce

Esclope de ternera blanca con "Boletus y portobelos " salteados

Iberian pork tenderloin wellington

Souris d'agneau braisèe (codillo de cordero) au vin rouge

Lamb knuckle baked slowly with red wine , spices

2 Postres para compartir

Fruta roja , sablé Breton, sorbete bergamota, nube de coco, espuma leche condensada

Red fruit, sablé breton, bergamot sorbet, coconut cloud, condensed milk foam

Coulant chocolate, sorbete grosella negra, lemon curd, brulée naranja

Chocolat "Coulant", black currant, lemon curd with catalan orange cream

2 Home made desert to share

Una botella de vino a elegir para dos personas

A bottle of white or red to choose for 2 people

Tinto: "Gota de arena" (Vt Castilla y Leon, tempranillo 100%

+90 puntos guia de vino "Peñin"

Blanco: Verdejo Ruede blanco "K- Naia"

Un verdejo premium , elegante , facil de beber

Carta

Minimum 2 platos por persona (plato principal + postre o entrada)

Minimum 2 dishes per person (main course + starter or dessert))

Pan y mantequilla 2 €

Entradas

Foie "Gras de pato" casero con mermelada de Kumcat 15 €
Home made "Duck Foie Gras "with Kumcat Marmalade

Caballa del "Norte" encurtido, ajo blanco, etc... 11 €
Northern mackerel with white garlic sauce...

"Escolar Negra" en ceviche sobre gazpacho de pimientos asados 14 €
Wild "Negra fish" ceviche

Ensalada con crujiente de queso de cabra con miel, manzana y jamón de pato.... 12 €
Goat cheese salad with ham of duck, apple and honey

Caracoles de Burgoña gratinados con mantequilla de ajo (dozena) 14 €
Burguña snails with garlic butter gratin

Principales

Espalda de lubina (1,4-1,8 kilo, Spain), cremoso coliflor, espinacas frescas, sesamo 20 €
Seabass, coliflower cream, sesame,

Filete de rodaballa grande (3-4 kilos) con su reducción de salsa 22 €
Turbot filet with its reduction sauce

Esclope de ternera blanca con "Boletus y portobelos" salteados 24 €
Veal steak with "Boletus" and

Souris d'agneau braisée (codillo de cordero) au vin rouge 19 €
Lamb knuckle baked slowly with red wine, spices

Postres

Fruta roja, sablé Breton, sorbete bergamota, nube de coco, espuma leche condensada 7,5 €
Red fruit, sablé breton, bergamot sorbet, coconut cloud, condensed milk foam

Coulant chocolate, sorbete grosella negra, lemon curd, brulée naranja 7,5 €
Chocolat "Coulant", black currant, lemon curd with catalan orange cream

Sorbete manzana verde con "Calvados" (aguardiente de manzana, Bretaña, FR) 8,8 €
Green apple sorbet with "Calvados"
