

## Entrantes:

Jamón Ibérico de Bellota	20,95
Variado de Setas Con Berberechos, Gambas y Jamón	15,67
Salteado de Bacalao con Pimientos asados Sobre puré de patata y aceite de pimentón	14,59
Ensalada Templada de Bacalao Sobre Juliana de lechuga y Manzana	14,59
Pulpo "Costana" A Feira	13,50
Chipirones Afogaos, con patata panadera y verduras	12,42
Risotto de Setas Con Chipirones y Láminas de Pulpo	11,88
Panaché de Verduras Con virutas de Jamón	9,72
Champiñones Rellenos Con Gambas y Pulpo	9,72

## De Cuchara:

Fabada Asturiana	10,75
Pote Asturiano	9,20
Arroces (tiempo de espera 25 minutos. Mínimo 2 raciones): Caldoso con Chipirones Con Caza Otras opciones, consultar	24,84

Arroz con Leche	4,20
Casadiellas	4,20
Tarta "Costana"	4,20
Frixuelos Rellenos de Mouse con baño de Chocolate	4,20

## Las Carnes:

Solomillo de Ternera Con salteado de Setas en patata chip	18,25
Foie de Pato Con Cebolla Confitada y Frutas caramelizadas	17,83
Entrecot de Buey A la Piedra	17,00
Presa Ibérica Con Chalotas a la reducción de Módena	15,34
Ciras de Entrecot de Ternera Con patata cerilla y Pimientos fritos	15,34
Corzo Guisado Con patata avellana y Guisantes	12,96
Rabo de Toro Estofado con Guarnición	12,50

## Los Pescados:

Lubina del Cantábrico al horno Con patata confitada en salsa de Berberechos	21,60
Cola de Rape A la Plancha con Crujiente de Ajo	20,52
Lomo de Merluza En salsa verde	19,50
Lomo de Bacalao a la Asturiana Con salsa de Pimiento Choricero y Ali - Oli Gratinado	18,91
Calamar Relleno Con Rabas en su jugo y Arroz negro	16,72

## Postres

### Caseros

Torta de Queso	4,20
Milhojas de Frutas Con Crema de Queso Quemada	4,20
Higos al Cava Con Chocolate	4,20
Crema de Requesón con Arándanos	4,20