

La Costana cuenta con cuatro salones (Covadonga, Naranco, Atenea y Hera) con capacidades que oscilan entre los 15 y los 200 comensales, además de una terraza exterior protegida por árboles y pérgolas, y para los pequeños de la familia tenemos un parque infantil al aire libre y un parque infantil cubierto.

Para grupos superiores a 20 personas y para Espichas, consúltenos la posibilidad del desplazamiento en Bus.

CENA FIN DE AÑO 2011

Cocktail de Bienvenida

Aperitivo

Vieira en su Concha con Centollo

Crema de Nécoras

Cola de Rape al horno al aroma de Carabineros

Cortante de Limón con Cava

Tournedó
de Ternera con
Sinfonía de Setas

Semifrio de Turrón y Frutas
Confitadas

Dulces Navideños

Vinos: Blanco Albariño Vionta
Tinto Rioja Conde de
Valdemar Reserva
Cava: Barroco BN

Café y Licores

Baile – Cotillón

*Sopas de Ajo y
Chocolate con Churros*

(BARRA LIBRE)

Precio: 98 € I.V.A Incluido

Durante la Velada se harán **Sorteos** de regalos y un sorteo especial de una estancia en el **Balneario de Las Caldas***

*La estancia será para 2 personas; Incluyendo: Circuito del Agua, Cena

Reserve Su Mesa en el Teléfono:

985 792 442 / 985 794 754

La Costana Restaurante



Cocina  Regional



Como viene siendo habitual, ante la proximidad de las Navidades, Tenemos el gusto de enviarles algunos de nuestros Menús especiales para celebraciones ya sean de empresa o familiares. Por Favor no dude en consultarnos si desea personalizar su menú.

Menús para Navidad 2011

MENU I; 69,00 €

Jamón Ibérico de Bellota

Mariscos: **Centollo, Nécora, Cigala, Langostinos, Quisquilla y Almejas Marinera**

Crema de Bogavante

Solomillo al Grill
con Patata cerilla y Pimientos Asados

Biscuit de Turrón

MENU II; 58,85 €

Bombón de Cecina con Micuit
y Compota de Manzana

Crema de Nécoras

Lubina del Cantábrico al horno
con Berberechos

Medallón de Entrecot de Ternera con
Patata Cerilla y Pimientos Asados

Mousse de Plátano y Helados

MENU V; 44,94 €

Cecina con Queso de Cabra y Aceite de
Orégano

Crema de Langostinos

Calamar de Potera relleno de Setas y
Gambas en su jugo

Entrecot de Ternera con Guarnición

Bavaroise con Macedonia de Frutas

MENU VI; 44,00 €

Ibéricos

Crujientes (Gambas, Sabadiego, Croquetas y
Bacalao)

Y Canapés (Bonito, Queso Azul)

Milhojas de Berenjena, Tomate y Queso de Cabra
Sopa de Pescado

Lechazo al Horno con Patatas y Ensalada

Tarta de Queso

MENU III; 58,85 €

Montaditos Variados:

**Queso y Salmón, Pastel de Mejillones,
Salpicón de Gambas y Chipirones,
Boquerón**

Sopa de Marisco

Cola de Rape al Horno con Crema de
guisantes

Lechazo al Horno con Patatas y Ensalada

Tarta de Hojaldre

MENU IV; 47,80 €

Variado de Ibéricos

Crema de Nécoras

Lomo de Merluza

Relleno de Calamares y Gambas en Tinta
y salsa de Mejillones

Tournedó de Lomo
con Crema de Setas y Patata Chip

Soufflé

MENU VII; 39,60 €

Variado de Crujientes (Gambas, Sabadiego y
Croquetas)
y Canapés (Bonito, Queso Azul)

Sopa de Pescado

Salteado de Bacalao y Pimientos Asados
sobre puré de Patata

Jarrete de Ternera con su Jugo,
En Hojaldre

Tarta de Chocolate

MENU VIII; 32,00 €

Ibéricos

Calamares, Empanadillas, Gambas orly,
Croquetas y Buñuelos de Setas

Crema de Langostinos

Carrillera de Ibérico con patata avellana y
Pimientos asados

Tarta "Costana"

**Los Menús son meramente orientativos, si quiere combinarlos o
confeccionar uno a su gusto, por favor no dude en preguntarnos:**

Ctra. Nal. Oviedo – Santander, Nº 57, 33199 Granda – Siero

Tfno. 985 794 754 Fax: 985 792 442

Página Web: www.lacostana.es ; Correo Electrónico: info@lacostana.es

EN TODOS LOS MENÚS SE INCLUYE:

Dulces Navideños

Vinos: Rioja Crianza (Tinto) Y Blancos

Copa de Cava Brut Nature ò Sidra Champanada

Café Y Licores

I.V.A Incluido