



COSTA SUR

RESTAURANTE

COSTA SUR RESTAURANTE
 C./ Huelva, nº 17 - 14013.- CÓRDOBA
 Tfnos.: 957 290374 - 658941332
 web: www.puertasevilla.com

MENÚ 2012

MENÚ Nº1

Aperitivos para compartir : 1 cada 4 pax

Salmorejo Cordobés y fritura de la huerta -
 (berenjena, pimiento verde y rojo y cebolla) -
 Mejillones al vapor - Revuelto de setas, gambas y
 ahumados con crujientes de pan - Tacos de bacalao
 frito con asadillo de pimientos

Plato Principal a elegir entre:

Salmón con crema de anchoas y vinagreta natural de
 tomate en rama - ó Pez Espada al vino blanco con
 alcachofas - ó Puntas de Solomillo Ibérico a la
 pimienta - ó Solomillo Ibérico en Salsa Verde fresca

Postre a elegir entre:

Tiramisú con base de natillas

Bodega :

Agua Mineral, Cerveza ó Refresco, - Vino blanco
 afrutado D.O Montilla-Moriles ó Vino tinto Rioja ó
 Ribera de la casa, Cafés e Infusiones

Copa de Cava

Importe: 35 € (8% IVA Incluido)

MENÚ Nº2

Aperitivos para compartir : 1 cada 4 pax

Atún en escabeche con pimientos y cohollos -
 Langostinos cocidos - Revuelto de bacalao con crujientes
 de pan - Setas a la plancha con picadita de jamón

Plato Principal a elegir entre:

Merluza en salsa de piquillos y patata cocida aliñada ó -
 Lomo de Dorada a la espalda ó - Escalopines de Presa
 Ibérica al moriles y boletus ó - Presa Ibérica a la
 Plancha

Postre a elegir entre:

Mouse de chocolate blanco y mandarina

Bodega :

Agua Mineral, Cerveza ó Refresco, Vino blanco afrutado
 D.O Montilla-Moriles ó Vino tinto Rioja , Cafés e
 Infusiones

Copa de Cava

Importe: 40 € (8% IVA Incluido)

MENÚ Nº3

Aperitivos para compartir : 1 cada 4 pax

Surtido de Ibéricos - Gamba Cocida Blanca de Huelva

Foié de oca de la casa - Ensalada de bacalao confitado

en aceite de oliva con naranja y ahumados

Plato Principal a elegir entre:

Lomo de Lubina a la espalda - ó Rape fresco al pistillo de piñones

- ó Lomo de Buey lasqueado sobre fondo de patatas panadera

- ó Solomillo de Ternera con vinagreta de mostaza y escamas de sal

Postre a elegir entre:

Mouse de yogur y sabañón de cava con frutas del bosque

Bodega :

Agua Mineral, Cerveza ó Refresco, Vino blanco afrutado D.O Montilla-Moriles

ó Vino tinto Rioja , Cafés e Infusiones

Copa de Cava

Importe: 45 € (8% IVA Incluido)