



TAPAS

Croquetas (precio unidad)

Brisket Ternera 3.00€ Boletus 2.75€ Jamón Serrano 3.00€

Ensalada Pollo Asado 8.50€

Nuestra versión de rusa sin atún, pero con un pollo entero asado

Mix espárragos/setas grille 8.50€

De la huerta a la mesa

Costillas de Maiz 8.90€

Costillas de maíz a la parrilla, glaseadas con mantequilla de paprika, servidas con una fresca salsa de crema agria especiada para mojar

Patatas bravas 6.50€

¿Serán las bravas de siempre? ¿O no? Eso sí, están picosas!!

Queso de Cabra gratinado 9.90€

Queso de cabra gratinado con miel de romero

Carpaccio de Buey 16.00€

Láminas de lomo de buey, aceite oliva virgen, rúcula, parmesano

Pollo crispy picoso 10.50€

Pollo rebozado glaseado con salsa picante y dulce.

Alitas Chupadedos 9.75€

Alitas de pollo marinadas con salsa chutney de mango, barbacoa.

Nachos con pulled pork 13.50€

Totopos de maíz con salsa cheddar cebolla encurtida, jalapeños, guacamole y crema agria.

Pimientos de padrón 6.50€

Unos pican y otros no. Fritos y con sal en escamas

Fingers de pollo estilo cajún 9.00€

Tiras de pechuga pollo rebozadas con especias cajún

Platillo de Chistorra 9.70€

Embutido fresco de origen navarro a la parrilla

Albóndigas caseras en salsa con sus patatitas 9.50€

OTRAS ENTRADAS DEL MAR

Ollita mejillones y almejas 13,50€

Ollitas de mejillones y almejas con salsa de pomodoro casera

Pimientos Piquillo Caseros rellenos de atún y gambas 9.50€

Carpaccio de Salmón 12.00€

Láminas lomo de salmón, rúcula cebolla encurtida. miel/mostaza

Chipirones fritos 9.75€

Un clásico en el tapeo

Pulpo a la parrilla 23.50€

Glaseado con mojo picón dulce a la parrilla con puré de patatas

Gambas al Ajillo 14.50€

Gambones al ajillo con aceite de oliva y guindillas

Langostinos fritos 9.00€

Langostinos fritos rebozados con panko

ENSALADAS

Ensalada César pollo 12.00€

Lechuga, salsa César, parmesano y picatostes

Ensalada Santa Bárbara 13.50€

Lechuga, salsa mostaza miel, cebolla frita, pollo, bacon bits, maíz y tomate cherry

Ensalada Toscana 13.00€

Lechuga, salsa pesto, burrata, nueces, tomate cherry, aceitunas negras y alcachofas confitadas

PESCADOS (SIN GUARNICION)

Ventresca Atún a la parrilla 13.50€

Lubina al horno 14.50€

Salmón al horno 15.00€

Pulpo a la parrilla 23.50€

Pulpo glaseado con mojo picón dulce a la parrilla sobre puré de patatas

CARNES AHUMADAS (SIN GUARNICION)

AHUMAMOS NUESTRAS CARNES A BAJA TEMPERATURA CON MADERA

DE: ROBLE, CEREZO Y MANZANO

Brisket 150gr 16.50€

Servido al puro estilo texano. Pecho vaca ahumado 15 horas

Beef Ribs

Costilla de vaca Angus, ahumada durante 15 horas

Consultar peso (gramaje) y precio

½ Pollo Ahumado 16.50€

Pollo al estilo jamaicano ahumado durante 4 horas

Baby Back Ribs

Costillar de Cerdo sazonado con especias, ahumado durante

6 horas y glaseado con nuestra salsa BBQ casera

½ 15,00€ **Entero** 19.50€

Pork Belly 12.50€

Panceta de Cerdo ahumada durante 12 horas con salsa

Salchicha BBQ 12.50€

Salchicha de Cerdo y queso, ahumada durante 2 horas

CARNES A LA PARRILLA (SIN GUARNICION)

Milanesa a la Napolitana 16.75€

Ternera empanada, gratinado con salsa pomodoro y mozzarella

Entrecot Ternera Ávila 25.50€

350gr. de ternera a la parrilla

Churrasco de Ternera 13.75€

De Ávila a la parrilla. Delicioso!!

Chuletas Cordero 13.75€

A la parrilla con sal en escamas

Entraña Cebón Irlandes 13.75€

Intenso sabor, gran jugosidad y un característico veteado

PAELLAS Mínimo 2 personas (precio por persona/ración)

Verduras de Temporada 13.50€

Pollo, Setas y Habitas 14.50€

Ventresca de Atún y Gambón 15.50€

HAMBURGUESAS (SIN GUARNICION)

La Madurada 13.50€

180gr de Vaca, queso raclette, panceta ahumada con melocotón

Doble Smoky Cheese 12.75€

2 X 100gr de Vaca, queso ahumado

Brisket Jam 13.50€

180gr de Vaca, queso americano, mermelada brisket, salsa emmy

DELUXE BURGERS (SIN GUARNICION)

The Wild Lamb 12.50€

Cordero desmenuzado, pepinillos y cebolla encurtida.

Pulled pork 12.50€

Pulled pork, salsa bbq, ensalada de col, cebolla encurtida y pepinillos

La Costiburger 12.50€

Auténtica costilla cerdo ahumada bañada en BBQ, pepinillos, cebolla encurtida y salsa mil islas

SANDWICHES (SIN GUARNICION)

Sandwich Pastrami 16.00€ NO ADMITE MODIFICACIONES

Ahumado por nosotros, mostaza, pepinillo

Bocata Porteño 13.50€

Pan Chapata, milanesa pollo, pomodoro casero, burrata y pesto

Sandwich vegetal 11.50€

Pan naan, falafel, lechuga, cebolla encurtida, guacamole, salsa de yogurt

Sandwich Pollo Churrasco 13.50€ NO ADMITE MODIFICACIONES

Pan naan, salsa blanca y roja, ensalada col, pollo parrilla, cebolla encurtida

Bagel de Brisket 13.75€ NO ADMITE MODIFICACIONES

Brisket casero, salsa Porteño, cebolla encurtida y pepinillos

BURGERS VEGETARIANAS (SIN GUARNICION)

Burger Cesar NO Pollo 10.50€

Crisp NO Chicken, cebolla frita, lechuga, parmesano, salsa Cesar

Burger BBQ 11.50€

Beyond Meat, ensalada de col, queso cheddar, pepinillos y bbq

PATATAS FRITAS

Porteño (con especias) 3.50€

Bacon & Cheese 6.50€

Sweet potato (boniato frito) 4.50€

Trufadas 6.00€

Mayotrufo y queso parmesano

BBQ pork fries 8.00€

Salsa bbq, pulled pork y cebolla encurtida

POSTRES CASEROS

TORTA DE QUESO 6.50€

*OREO

*PISTACHO

*DULCE DE LECHE

*TURRON

TORTA DE ZANAHORIA 6.50€

Bizcocho de zanahoria y nueces con frosting de crema y queso

TORTA DE CHOCOLATE 6.50€

Bizcocho de chocolate, dulce de leche y mousse de chocolate

TORTA DE TIRAMISÚ 5.50€

Crema de mascarpone y bizcocho infusionado con café y amaretto

LEMON PIE 5.50€

Tartaleta de crema de limón coronada con merengue italiano

SABLÉ 6.50€

Discos de masa sablé de almendras, cubiertos con dulce de leche, crema de mascarpone y frutos rojos

FRUTA 4.50€

POSTRES SUJETOS A DISPONIBILIDAD

CÓCTELES

APEROL SPRITZ 7.00 €

LIMONADA CASERA SIN ALCHOL Copa: 4.00 € Jarra 1.5L: 11.50 €

LIMONADA DE ARANDANOS CASERA SIN ALCOHOL

Copa: 4.50 € Jarra 1.5L: 12.50 €

SANGRIA Copa: 5.50 € Jarra 1.5L: 15.00 €

SANGRIA DE CAVA Copa: 7.00 € Jarra 1.5L: 18.00 €

CAMPARI CON NARANJA 7.00 €

PIÑA COLADA 7.00 €

Piña colada Ron blanco, Malibu y zumo de piña

MOJITO ORIGINAL LIMA 7.00 €

Ron blanco, azúcar moreno, hierbabuena, lima y soda

MOJITO FRESA 7.00 €

Ron blanco, azúcar moreno, hierbabuena, lima, fresa y soda

MOJITO COCO 7.00 €

Ron blanco, azúcar moreno, hierbabuena, lima, coco y soda

MOSCOW MULE 8.50 €

Vodka, tónica ginger y zumo de lima

SAN FRANCISCO 5.00 €

Granadina, naranja, melocotón y piña

SEX ON THE BEACH 8.50 €

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina

MARTINI EXPRESSO 7.00 €

Vodka, licor de café y café.

NEGRONI 8.50 €

El clásico italiano de vermut y ginebra

BLOODY MARY 8.00 €

Zumo de tomate, vodka, Tabasco, lima, sal y pimienta

CAVA

ANNA CODORNIU

Cava Brut Botella: 18,00€

BRUT MINI CORDON NEGRO FREIXENET

Cava Brut Mini Botella 7,50€

VINOS BLANCOS

VIÑA RAQUEL 2025 D.O.Rueda

Variedad de uva: Verdejo Copa: 3,50€

BITÁCORA 2025 D.O.Rueda

Variedad de uva: Verdejo Botella: 11,50€

VERGEL BLANCO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Airén, Chardonnay y Sauvignon blanc

Copa: 4,50€ Botella 14,50€

MARINA ALTA 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: 100% Moscatel de Alejandría Botella: 14,50€

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO 2024 AGUJA REGGIANO DOC

Variedad de uva: Tinta Botella: 15,00€

CASTILLO DE OLITE 2024 D.O.Navarra

Variedad de uva: Garnacha Copa: 3,50€ Botella 11,50€

VERGEL ROSADO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell

Copa: 4,50€ Botella 14,50€

VINOS TINTOS

CEPA MADRE 2024 D.O.RIOJA

Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha Copa: 3,50€

LAUDUM D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell Copa: 5,00€ Botella 18,00€

MARQUES DE CACERES CRIANZA 2021 D.O.Rioja

Variedad de uva: Tempranillo Botella 19,00€

PROTOS ROBLE 2023 D.O.Ribera del Duero

Variedad de uva: Tempranillo Botella 18,50€

HABLA DEL SILENCIO Extremadura Botella 28,00€

Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

PINOSO CRIANZA 2022 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell Botella 14,50€

IVA INCLUIDO



TAPAS

Croquettes (unit price)

Brisket Veal 3.00€ Boletus 2.75€ Serrano Ham 3.00€

Roast Chicken Salad 8.50€

Our version of rusa without tuna, but with a whole roasted chicken

Mix asparagus/grilled mushrooms 8.50€

From the garden to the table

Corn Ribs 8.90€

Grilled corn ribs, glazed with paprika butter, served with a fresh spiced sour cream sauce for dipping

Patatas bravas 6.50€

Will they be the usual bravas? Or not? Of course, they are spicy!!

Goat cheese au gratin 9.90€

Goat cheese au gratin with rosemary honey

Beef carpaccio 16.00€

Slices of beef loin, virgin olive oil, arugula, parmesan

Pollo crispy picoso 10.50€

Glazed battered chicken with spicy and sweet sauce.

Finger Sucker Wings 9.75€

Marinated chicken wings with mango chutney sauce, barbecue.

Nachos with pulled pork 13.50€

Corn chips with cheddar sauce, pickled onion, jalapeños, guacamole, and sour cream.

Padrón peppers 6.50€

Some bite and others don't. Fried and salted flakes

Cajun style chicken fingers 9.00€

Cajun-spiced battered chicken breast strips

Chistorra dish 9.70€

Grilled fresh sausage of Navarrese origin

Homemade meatballs in sauce with potatoes 9.50€

OTRAS ENTRADAS DEL MAR

Mussels and clams 13,50€

Mussel and clam pots with homemade pomodoro sauce

Piquillo peppers stuffed with tuna and prawns 9.50€

Salmon Carpaccio 12.00€

Slices: salmon loin, arugula, pickled onion. Honey/Mustard

Fried baby squid 9.75€

A classic in tapas

Grilled octopus 23.50€

Grilled sweet mojo picón glaze with mashed potatoes

Garlic Prawns 14.50€

Garlic prawns with olive oil and chilli peppers

Fried prawns 9.00€

Fried prawns battered with panko

ENSALADAS

Chicken Caesar salad 12.00€

Lettuce, Caesar sauce, parmesan and croutons

Santa Barbara Salad 13.50€

Lettuce, honey mustard sauce, fried onion, chicken, bacon bits, corn and cherry tomato

Tuscan Salad 13.00€

Lettuce, pesto sauce, burrata, walnuts, cherry tomato, black olives and candied artichokes

PESCADOS (SIN GUARNICION)

Grilled tuna belly 13.50€

Baked sea bass 14.50€

Baked salmon 15.00€

Grilled octopus 23.50€

Glazed octopus with grilled sweet mojo picón on mashed potatoes

CARNES AHUMADAS (SIN GUARNICION)

WE SMOKE OUR MEATS AT LOW TEMPERATURE WITH OAK, CHERRY AND APPLE WOOD

Brisket 150gr 16.50€

Served in pure Texas style. Smoked cow breast 15 hours

Beef Ribs

Angus beef rib, smoked for 15 hours

Check weight (weight) and price

1/2 Smoked Chicken 16.50€

Jamaican style chicken smoked for 4 hours

Baby Back Ribs

Pork ribs seasoned with spices, smoked during

6 hours and frosted with our homemade BBQ sauce

½ 15,00€ Full Value 19.50€

Pork Belly 12.50€

Pork belly smoked for 12 hours with sauce

BBQ sausage

Pork sausage and cheese, smoked for 2 hours

CARNES A LA PARRILLA (SIN GUARNICION)

Milanese Neapolitan 16.75€

Breaded beef, au gratin with pomodoro sauce and mozzarella

Entrecote Veal Ávila 25.50€

350gr. of grilled beef

Beef Churrasco 13.75€

From Ávila to the grill. Delicious!!

Lamb Chops 13.75€

Grilled with flaky salt

Irish Cebon Skirt Steak 13.75€

Intense flavour, great juiciness and a characteristic marbling

PAELLAS (Minimum 2 people (price per person/portion)

Seasonal Vegetables 13.50€

Tuna and Prawn Belly 15.50€

Chicken, Mushrooms and Broad Beans 14.50€

HAMBURGUESAS (SIN GUARNICION)

La Madurada 13.50€

180gr of beef, raclette cheese, smoked bacon with peach

Doble Smoky Cheese 12.75€

2 X 100gr of Beef, smoked cheese

Brisket Jam 13.50€

180gr of beef, American cheese, brisket jam, emmy sauce

DELUXE BURGERS (SIN GUARNICION)

The Wild Lamb 12.50€

Shredded lamb, pickles and pickled onion.

Pulled pork 12.50€

Pulled pork, bbq sauce, coleslaw, pickled onion and pickles

La Costiburguer 12.50€

Authentic smoked pork rib dipped in BBQ, pickles, pickled onion and thousand island sauce

SANDWICHES (SIN GUARNICION)

Sandwich Pastrami 16.00€ DOES NOT ADMIT MODIFICATIONS

Smoked by us, mustard, pickle

Bocata Porteño 13.50€

Chapata bread, chicken milanese, homemade pomodoro, burrata and pesto

Vegetable sandwich 11.50€

Naan bread, falafel, lettuce, pickled onion, guacamole, yogurt sauce

Grilled Chicken Sandwich 13.50€

DOES NOT ADMIT MODIFICATIONS

Naan bread, white and red sauce, coleslaw, grilled chicken, pickled onion

Bagel of Brisket 13.75€ DOES NOT ADMIT MODIFICATIONS

Homemade brisket, Porteño sauce, pickled onion and pickles

BURGERS VEGETARIANAS (SIN GUARNICION)

Burger Cesar NO Chicken 10.50€

Crispy NO Chicken, fried onion, lettuce, parmesan, Caesar sauce

Burger BBQ 11.50€

Beyond Meat, coleslaw, cheddar, pickles, and bbq

PATATAS FRITAS

Porteño (with spices) 3.50€

Bacon & Cheese 6.50€

Sweet potato (boniato frito) 4.50€

Trufadas 6.00€

Mayotruffle and Parmesan cheese

BBQ pork fries 8.00€

BBQ sauce, pulled pork and pickled onion

POSTRES CASEROS

CHEESECAKE 6.50€

*OREO

*PISTACHIO

*DULCE DE LECHE

*TURRÓN

CARROT CAKE 6.50€

Carrot and walnut cake with cream and cheese frosting

CHOCOLATE CAKE 6.50€

Chocolate sponge cake, dulce de leche and chocolate mousse

TIRAMISU CAKE 5.50€

Mascarpone cream and sponge cake infused with coffee and amaretto

LEMON PIE 5.50€

Lemon cream tartlet topped with Italian meringue

SABLÉ 6.50€

Almond shortbread dough discs, cubes with dulce de leche, mascarpone cream and red fruits

FRUIT 4.50€

DESSERTS SUBJECT TO AVAILABILITY

CÓCTELES

APEROL SPRITZ 7.00 €

HOMEMADE LEMONADE WITHOUT ALCOHOL Glass: 4.00 € Jug 1.5L: 11.50 €

HOMEMADE NON-ALCOHOLIC BLUEBERRY LEMONADE

Glass: 4.50 € 1.5L jug: 12.50 €

SANGRIA Copa: 5.50 € Jarra 1.5L: 15.00 €

CAVA SANGRIA Glass: 7.00 € Jug 1.5L: 18.00 €

CAMPARI WITH ORANGE 7.00 €

PIÑA COLADA 7.00 €

Pina Colada White Rum, Malibu & Pineapple Juice

MOJITO ORIGINAL LIMA 7.00 €

White rum, brown sugar, mint, lime, and soda

MOJITO STRAWBERRY 7.00 €

White rum, brown sugar, mint, lime, strawberry and soda

MOJITO COCO 7.00 €

White rum, brown sugar, mint, lime, coconut and soda

MOSCOW MULE 8.50 €

Vodka, ginger tonic and lime juice

SAN FRANCISCO 5.00 €

Grenadine, orange, peach and pineapple

SEX ON THE BEACH 8.50 €

Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine

MARTINI EXPRESSO 7.00 €

Vodka, coffee liqueur and coffee.

NEGRONI 8.50 €

The Italian classic of vermouth and gin

BLOODY MARY 8.00 €

Tomato juice, vodka, Tabasco, lime, salt and pepper

CAVA

ANNA CODORNIU

Cava Brut Botella: 18,00€

BRUT MINI CORDON NEGRO FREIXENET

Cava Brut Mini Botella 7,50€

VINOS BLANCOS

VIÑA RAQUEL 2025 D.O.Rueda

Grape variety: Verdejo Copa: 4,00€

BITÁCORA 2025 D.O.Rueda

Grape variety: Verdejo Botella: 12,50€

VERGEL BLANCO 2025 D.O.Alicante

Grape variety: Airén, Chardonnay and Sauvignon blanc

Glass: 4,50€ Bottle 14,50€

MARINA ALTA 2025 D.O.Alicante

Grape variety: 100% Muscat of Alexandria Bottle: 14,50€

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO 2024 AGUJA REGGIANO DOC

Grape variety: Tinta Bottle: 15,00€

CASTILLO DE OLITE 2024 D.O.Navarra

Variedad de uva: Garnacha Copa: 4,00€ Bottle: 12,50€

VERGEL ROSADO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell

Copa: 4,50€ Bottle: 14,50€

VINOS TINTOS

CEPA MADRE 2024 D.O.RIOJA

Grape variety: Tempranillo and Garnacha Cup: 4,00€

LAUDUM D.O.Alicante

Grape variety: Monastrell Copa: 5,00€ Bottle 18,00€

MARQUES DE CACERES CRIANZA 2021 D.O.Rioja

Grape variety: Tempranillo Bottle 19,00€

PROTOS ROBLE 2023 D.O.Ribera del Duero

Grape variety: Tempranillo Botella 18,50€

HABLA DEL SILENCIO Extremadura Bottle 28,00€

Grape variety: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

PINOSO CRIANZA 2022 D.O.Alicante

Grape variety: Monastrell Bottle 14,50€

VAT INCLUDED



TAPAS

Croquettes (prix unitaire)

Brisket Veau 3,00€ Boletus 2,75€ Jambon Serrano 3,00€

Salade de poulet rôti 8,50€

Notre version de rusa sans thon, mais avec un poulet rôti entier

Mélangez asperges/champignons grillés 8,50€

Du jardin à la table

Côtes de maïs 8,90€

Côtes de maïs grillées, glacées au beurre de peprika, servies avec une sauce fraîche à la crème aigre épicée pour tremper

Patatas bravas 6,50€

Seront-ils les braves habituels ? Ou pas ? Bien sûr, ils sont épicés

Gratin au fromage de chèvre 9,90€

Gratin au fromage de chèvre avec miel de romarin

Carpaccio de bœuf 16,00€

Tranches de filet de bœuf, huile d'olive vierge, roquette, parmesan

Pollo croustillant picoso 10,50€

Poulet glacé et pané avec une sauce épicée et sucrée.

Ailes à suceur de doigts 9,75€

Ailes de poulet marinées avec sauce chutney à la mangue, barbecue.

Nachos au porc effiloché 13,50€

Chips de maïs avec sauce cheddar, oignon mariné, jalapeños, guacamole et crème sure.

Padrón poivre 6,50€

Certains mordent, d'autres non. Flocons frits et salés

Doigts de poulet cajun à la cajun 9,00€

Des tranches de blanc de poulet épicé cajun

Plat Chistorra 9,70€

Saucisse fraîche grillée d'origine navarraise

Boulettes de viande maison à la sauce avec pommes 9,50€

OTRAS ENTRADAS DEL MAR

Moules et palourdes 13,50€

Pots de moules et de palourdes avec sauce pomodoro maison

Piquillo faits maison farcis au thon et aux crevettes 9,50€

Carpaccio de saumon 12,00€

Tranches de saumon, roquette, oignon mariné. Miel/Moutarde

Bébé calmar frit 9,75€

Un classique des tapas

Poulpe grillée 23,50€

Glaçage picón mojo sucré grillé avec purée de pommes de terre

Crevettes à l'ail 14,50€

Crevettes à l'ail avec de l'huile d'olive et des piments

Crevettes frites 9,00€

Crevettes frites panées au panko

ENSALADAS

Salade César au poulet 12,00€

Laitue, sauce César, parmesan et croûtons

Salade Santa Barbara 13,50€

Laitue, sauce au miel et à la moutarde, oignon frit, poulet, morceaux de bacon, maïs et tomates cerises

Salade toscane 13,00€

Laitue, pesto, burrata, noix, tomate, olives et artichauts confits

PESCADOS (SIN GUARNICION)

Ventre de thon grillé 13,50€

Bar cuit 14,50€

Saumon au four 15,00€

Poulpe grillée 23,50€

Poulpe glacée avec picón mojo sucré grillé sur purée de pommes de terre

CARNES AHUMADAS (SIN GUARNICION)

NOUS FUMONS NOS VIANDES À BASSE TEMPÉRATURE AVEC DU BOIS DE CHÊNE, DE CERISIER ET DE POMMIER

Brisket 150gr 16,50€

Servi à la manière pure texane. Poitrine de vache fumée 15 heures

Côtes de bœuf

Côtes de bœuf Angus, fumées pendant 15 heures

Vérifiez le poids (poids) et le prix

1/2 poulet fumé 16,50€

Poulet jamaïcain fumé pendant 4 heures

Côtes Baby Back

Côtes de porc assaisonnées aux épices, fumées pendant

6 heures et glacé avec notre sauce barbecue maison

1/2 15,00€ Valeur pleine 19,50€

Poitrine de porc 12,50€

Poitrine de porc fumée pendant 12 heures avec de la sauce

Saucisse BBQ

Saucisse de porc et fromage, fumée pendant 2 heures

CARNES A LA PARRILLA (SIN GUARNICION)

Milanais napolitain 16,75€

Bœuf pané, gratin avec sauce pomodoro et mozzarella

Entrecote Veal Ávila 25,50€

350 g de bœuf grillé

Churrasco de bœuf 13,75€

D'Ávila au grill. Délicieux !!

Côtelettes d'agneau 13,75€

Grillé avec du sel feuilleté

Steak de jupe irlandais au Cébon 13,75€

Saveur intense, superbe juteuse et un marbrage caractéristique

PAELLAS Minimum 2 personnes (prix par personne/portion)

Légumes de saison 13,50€

Thon et ventre de crevettes 15,50€

Poulet, champignons et fèves 14,50€

HAMBURGUESAS (SIN GUARNICION)

La Madurada 13,50€

180 g de bœuf, fromage raclette, bacon fumé à la pêche

Doble Fromage Fumé 12,75€

2 x 100 gr de bœuf, fromage fumé

Confiture de brisket 13,50€

180 g de bœuf, fromage américain, confiture de poitrine, sauce

DELUXE BURGERS (SIN GUARNICION)

L'Agneau Sauvage 12,50€

Agneau râpé, cornichons et oignon mariné.

Porc effiloché 12,50€

Porc effiloché, sauce barbecue, salade de chou, oignon mariné et cornichons

La Costiburguer 12,50€

Une côte de porc fumée authentique trempée dans du barbecue, des cornichons, des oignons marinés et une sauce aux mille îles

SANDWICHES (SIN GUARNICION)

Sandwich Pastrami 16,00€ N'ADMET PAS DE MODIFICATIONS

Fumé par nous, moutarde, cornichon, fromage

Bocata Porteño 13,50€

Pain chapata, poulet milanesa, pomodoro maison, burrata et pesto

Sandwich aux légumes 11,50€

Pain naan, falafel, laitue, oignon mariné, guacamole, sauce au yaourt

Sandwich au poulet grillé 13,50€

N'ADMET PAS DE MODIFICATIONS

Pain naan, sauce blanche et rouge, salade de chou, poulet grillé, oignon mariné

Bagel de Brisket 13,75€ N'ADMET PAS DE MODIFICATIONS

Brisket maison, sauce porteño, oignon mariné et cornichons

BURGERS VEGETARIANAS (SIN GUARNICION)

Burger Cesar SANS poulet 10,50€

Poulet NO croustillant, oignon frit, laitue, parmesan, sauce César

Burger BBQ 11,50€

Beyond Meat, salade de chou, cheddar, cornichons et barbecue

PATATAS FRITAS

Porteño (avec épices) 3,50€

Bacon & Fromage 6,50€

Patate douce (boniato frito) 4,50€

Truffles 6,00€

Mayotruffle et parmesan

Frites de porc BBQ 8,00€

Sauce BBQ, porc effiloché et oignon mariné

POSTRES CASEROS

GÂTEAU AU FROMAGE 6,50€

*OREO

*PISTACHE

*DULCE DE LECHE

*NOUGAT

GÂTEAU AUX CAROTTES 6,50€

Gâteau aux carottes et noix avec glaçage à la crème et au fromage

GÂTEAU AU CHOCOLAT 6,50€

Gâteau génoise au chocolat, dulce de leche et mousse au chocolat

GÂTEAU AU TIRAMISU 5,50€

Crème de mascarpone et gâteau génoise infusés au café et à l'amaretto

TARTE AU CITRON 5,50€

Tartelette au citron garnie de meringue italienne

SAM 6,50€

Disques de pâte aux sablés aux amandes, cubes de dulce de leche,

crème et fruits rouges

FRUITS 4,50€

DESSERTS SOUMIS À DISPONIBILITÉ

CÓCTELES

APEROL SPRITZ 7,00 €

LIMONADE MAISON SANS ALCOOL

Verre : 4,00 € Cruche 1,5L : 11,50 €

LIMONADE AUX MYRTILLES MAISON SANS ALCOOL

Verre : 4,50 € 1,5L : 12,50 €

SANGRIA Copa : 5,50 € Jarra 1,5L : 15,00 €

Verre **CAVA SANGRIA** : 7,00 € Cruche 1,5L : 18,00 €

CAMPARI AVEC ORANGE 7,00 €

PIÑA COLADA 7,00 €

Piña Colada Rhum blanc, jus de Malibu et d'ananas

MOJITO ORIGINAL LIMA 7,00 €

Rhum blanc, cassonade, menthe, citron vert et soda

MOJITO FRAISE 7,00 €

Rhum blanc, cassonade, menthe, citron vert, fraise et soda

MOJITO COCO 7,00 €

Rhums blanc, cassonade, menthe, citron vert, coco et soda

MOSKOU MULE 8,50 €

Vodka, ginger tonic et jus de citron vert

SAN FRANCISCO 5.00 €

Grenadine, orange, pêche et ananas

SEXE SUR LA PLAGE 8,50 €

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et grenadine

MARTINI EXPRESSO 7,00 €

Vodka, liqueur de café et café.

NEGRONI 8,50 €

Le classique italien du vermouth et du gin

SAGNANTE MARY 8,00 €

Jus de tomate, vodka, Tabasco, citron vert, sel et poivre

CAVA

ANNA CODORNIU

Cava Brut Botella : 18,00€

BRUT MINI CORDON NEGRO FREIXENET

Bouteille Cava Brut Mini 7,50€

VINOS BLANCOS

VIÑA RAQUEL 2025 D.O.Rueda

Variedad de uva: Verdejo Copa: 4,00€

BITÁCORA 2025 D.O.Rueda

Variedad de uva: Verdejo Botella: 12,50€

VERGEL BLANCO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Airén, Chardonnay y Sauvignon blanc

Copa: 4,50€ Botella 14,50€

MARINA ALTA 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: 100% Moscatel de Alejandría Botella: 14,50€

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO 2024 AGUJA REGGIANO DOC

Variedad de uva: Tinta Botella: 15,00€

CASTILLO DE OLITE 2024 D.O.Navarra

Variedad de uva: Garnacha Copa: 4,00€ Botella 12,50€

VERGEL ROSADO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell

Copa: 4,50€ Botella 14,50€

VINOS TINTOS

CEPA MADRE 2024 D.O.RIOJA

Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha Copa: 4,00€

LAUDUM D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell Copa: 5,00€ Botella 18,00€

MARQUES DE CACERES CRIANZA 2021 D.O.Rioja

Variedad de uva: Tempranillo Botella 19,00€

PROTOS ROBLE 2023 D.O.Ribera del Duero

Variedad de uva: Tempranillo Botella 18,50€

HABLA DEL SILENCIO Extremadura Botella 28,00€

Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

PINOSO CRIANZA 2022 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell Botella 14,50€



TAPAS

Kroketten (Einheitspreis)

Brisket Kalbsfleisch 3,00€ Boletus 2,75€ Serrano Schinken 3,00€

Brathähnchensalat 8,50€

Unsere Version von Rusa ohne Thunfisch, aber mit einem ganzen Brathähnchen

Spargel und gegrillte Pilze mischen 8,50€

Vom Garten zum Tisch

Maisrippchen 8,90€

Gegrillte Maisrippchen, glasiert mit Paprikabutter, serviert mit einer frisch gewürzten Sauerrahmsauce zum Tauchen

Patatas bravas 6,50€

Werden sie die üblichen Krieger sein? Oder nicht? Natürlich sind sie scharf!!

Ziegenkäse-Gratin 9,90€

Ziegenkäse-Gratin mit Rosmarinhonig

Rindcarpaccio 16,00€

Scheiben Rinderlende, natives Olivenöl, Rucola, Parmesan

Pollo knusprige Picoso 10,50€

Glasiertes, paniertes Hähnchen mit scharfer und süßer Soße.

Finger Sucker Wings 9,75€

Marinierte Hähnchenflügel mit Mango-Chutney-Sauce, BBQ

Nachos mit Pulled Pork 13,50€

Maischips mit Cheddarsauce, eingelegten Zwiebeln, Jalapeños, Guacamole und Sauerrahm.

Padrón-Paprika 6,50€

Manche beißen, andere nicht. Frittierte und gesalzene Flocken

Cajun-Stil Chicken Fingers 9,00€

Cajun-gewürzte, panierte Hähnchenbruststreifen

Chistorra-Gericht 9,70€

Gegrillte frische Wurst navarresischen Ursprungs

Selbstgemachte Fleischbällchen in Soße mit Kartoffeln 9,50€

OTRAS ENTRADAS DEL MAR

Muscheln und Muscheln 13,50€

Muschel- und Muscheltöpfe mit selbstgemachter Pomodoro

Selbstgemachte Piquillo-Paprika, gefüllt mit Thunfisch und Garnelen, 9,50€

Lachs-Carpaccio 12,00€

Scheiben: Lachsfilet, Rucola, eingelegte Zwiebel. Honig/Senf

Frittierter Baby-Tintenfisch 9,75€

Ein Klassiker im Tapas

Gegrillter Oktopus 23,50€

Gegrillte süße Mojo-Picón-Glasur mit Kartoffelpüree

Knoblauchgarnelen 14,50€

Knoblauchgarnelen mit Olivenöl und Chilischoten

Frittierte Garnelen 9,00€

Frittierte Garnelen, mit Panko paniert

ENSALADAS

Hähnchen-Caesar-Salat 12,00€

Salat, Caesarsauce, Parmesan und Croutons

Santa Barbara Salat 13,50€

Salat, Honig-Senfauce, gebratene Zwiebeln, Huhn, Speckstücke, Mais und Kirschtomaten

Toskanischer Salat 13,00€

Salat, Pestosauce, Burrata, Walnüsse, Kirschtomate, schwarze Oliven und kandierte Artischocken

PAELLAS Mindestens 2 Personen (Preis pro Person/Portion)

Saisonales Gemüse 13,50€

Huhn, Pilze und Saubohnen 14,50€

Thunfisch- und Garnelenbauch 15,50€

CARNES AHUMADAS (SIN GUARNICION)

WIR RÄUCHERN UNSER FLEISCH BEI NIEDRIGER TEMPERATUR MIT EICHEN-, KIRSCH- UND APFELHOLZ

Brisket 150gr 16,50€

Serviert im reinen Texas-Stil. Geräucherte Kuhbrust 15 Stunden

Rinderrippchen Überprüfe Gewicht (Gewicht) und Preis

Angus-Rinderrippchen, 15 Stunden geräuchert

½ **Räucherhähnchen** 12,50€

Jamaikanisches Hähnchen, das 4 Stunden geräuchert wird

Baby Back Ribs

Mit Gewürzen gewürzte Schweinerippchen geräuchert

6 Stunden und mit unserer selbstgemachten BBQ-Sauce glasiert

½ 15,00€ Gesamtwert 19,50€

Schweinebauch 12,50€

Schweinebauch 12 Stunden geräuchert mit Soße

BBQ-Wurst 12,50€

Schweinewurst und Käse, 2 Stunden geräuchert

CARNES A LA PARRILLA (SIN GUARNICION)

Mailänder Neapolitaner 16,75€

Paniertes Rindfleisch, au gratin mit Pomodoro und Mozzarella

Entrecote Kalb Ávila 25,50€

350 gr. gegrilltes Rindfleisch

Rindchurrasco 13,75€

Von Ávila zum Grill. Köstlich!!

Lammkoteletts 13,75€

Gegrillt mit flockendem Salz

Irish Cebon Skirt Steak 13,75€

Intensiver Geschmack, großartige Saftigkeit und Marmorierung

PESCADOS (SIN GUARNICION)

Gegrillter Thunfischbauch 13,50€

Gebackener Lachs 15,00€

Gebackener Seebarsch 14,50€

Gegrillter Oktopus 23,50€

Glasierter Oktopus mit gegrilltem süßem Mojo-Picón auf Kartoffelpüree

HAMBURGUESAS (SIN GUARNICION)

La Madurada 13,50€

180g Rindfleisch, Raclette-Käse, geräucherter Speck mit Pffirsich

Doble Rauchkäse 12,75€

2 x 100g Rindfleisch, geräucherter Käse

Brisket Jam 13,50€

180g Rindfleisch, amerikanischer Käse, Brisket-Marmelade, Sauce

DELUXE BURGERS (SIN GUARNICION)

Das Wildlamm 12,50€

Zerkleinertes Lamm, Essiggurken und eingelegte Zwiebeln.

Pulled Pork 12,50€

Pulled Pork, BBQ-Soße, Krautsalat, eingelegte Zwiebeln und Essiggurken

La Costiburguer 12,50€

Authentisches geräuchertes Schweinerippchen, getaucht in BBQ,

Gurken, eingelegte Zwiebeln und Tausend-Insel-Sauce

SANDWICHES (SIN GUARNICION)

Sandwich-Pastrami 16,00€ ERLAUBT KEINE MODIFIKATIONEN

Von uns geräuchert, Senf, Gurke, Käse

Bocata Porteño 13,50€

Chapata-Brot, Hähnchen Milanese, Pomodoro, Burrata und Pesto

Gemüsesandwich 11,50€

Naanbrot, Falafel, Salat, eingelegte Zwiebeln, Guacamole, Joghurtsoße

Gegrilltes Hähnchensandwich 13,50€

ERLAUBT KEINE MODIFIKATIONEN

Naanbrot, weiße und rote Soße, Krautsalat, gegrilltes Hähnchen,

eingelegte Zwiebeln

Bagel von Brisket 13,75€ ERLAUBT KEINE MODIFIKATIONEN

Hausgemachtes Brisket, Porteño-Sauce, eingelegte Zwiebeln und

Essiggurken

BURGERS VEGETARIANAS (SIN GUARNICION)

Burger Cesar OHNE Hähnchen 10,50€

Knusprige NEIN. Hähnchen, gebratene Zwiebeln, Salat, Parmesan, Caesar-Sauce.

Burger BBQ 11,50€

Beyond Meat, Krautsalat, Cheddar, Gurken und BBQ

PATATAS FRITAS

Porteño (mit Gewürzen) 3,50€

Speck & Käse 6,50€

Süßkartoffel (boniato frito) 4,50€

Trüffel 6,00€

Mayotruffel und Parmesan

BBQ-Schweinepommes 8,00€

BBQ-Sauce, Pulled Pork und eingelegte Zwiebeln

POSTRES CASEROS

KÄSEKUCHEN 6,50€

*OREO

*PISTAZIE

*DULCE DE LECHE

*NOUGAT

KAROTTENKUCHEN 6,50€

Karotten-Walnuss-Kuchen mit Sahne- und Käseglassur

SCHOKOLADENKUCHEN 6,50€

Schoko-Biskuitkuchen, Dulce de Leche und Schokoladenmousse

TIRAMISU-KUCHEN 5,50€

Mascarpone-Creme und Biskuitkuchen mit Kaffee und Amaretto

ZITRONENKUCHEN 5,50€

Zitronencreme-Tarte, garniert mit italienischem Baiser

SABLÉ 6,50€

Mandel-Shortbread-Teigscheiben, Würfel mit Dulce de Leche, Sahne und roten Früchten

OBST 4,50€

DESSERTS VORBEHALTLICH VERFÜGBARKEIT

CÓCTELES

APEROL SPRITZ 7,00 €

SELBSTGEMACHTE LIMONADE OHNE ALKOHOL Glas: 4,00 € Krug 1,5 L: 11,50 €

SELBSTGEMACHTE ALKOHOLFREIE BLAUBEERLIMONADE

Glas: 4,50 € 1,5L Krug: 12,50 €

SANGRIA Copa: 5,50 € Jarra 1,5L: 15,00 €

CAVA SANGRIA Glas: 7,00 € Krug 1,5 L: 18,00 €

CAMPARI MIT ORANGE 7,00 €

PIÑA COLADA 7,00 €

Piña Colada Weißer Rum, Malibu & Ananassaft

MOJITO ORIGINAL LIMA 7,00 €

Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Limette und Limonade

MOJITO ERDBEERE 7,00 €

Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Limette, Erdbeere und Limonade

MOJITO COCO 7,00 €

Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Limette, Kokos und Limonade

MOSCOW MULE 8,50 €

Wodka, Ingwertonic und Limettensaft

SAN FRANCISCO 5,00 €

Grenadine, Orange, Pfirsich und Ananas

SEX AM STRAND 8,50 €

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Grenadin

MARTINI EXPRESSO 7,00 €

Wodka, Kaffeelikör und Kaffee.

NEGRONI 8,50 €

Der italienische Klassiker von Wermut und Gin

BLOODY MARY 8,00 €

Tomatensaft, Wodka, Tabasco, Limette, Salz und Pfeffer

CAVA

ANNA CODORNIU

Cava Brut Botella: 18,00€

BRUT MINI CORDON NEGRO FREIXENET

Cava Brut Mini Botella 7,50€

VINOS BLANCOS

VIÑA RAQUEL 2025 D.O.Rueda

Variedad de uva: Verdejo Copa: 4,00€

BITÁCORA 2025 D.O.Rueda

Variedad de uva: Verdejo Botella: 12,50€

VERGEL BLANCO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Airén, Chardonnay y Sauvignon blanc

Copa: 4,50€ Botella 14,50€

MARINA ALTA 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: 100% Moscatel de Alejandría Botella: 14,50€

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO 2024 AGUJA REGGIANO DOC

Variedad de uva: Tinta Botella: 15,00€

CASTILLO DE OLITE 2024 D.O.Navarra

Variedad de uva: Garnacha Copa: 4,00€ Botella 12,50€

VERGEL ROSADO 2025 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell

Copa: 4,50€ Botella 14,50€

VINOS TINTOS

CEPA MADRE 2024 D.O.RIOJA

Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha Copa: 4,00€

LAUDUM D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell Copa: 5,00€ Botella 18,00€

MARQUES DE CACERES CRIANZA 2021 D.O.Rioja

Variedad de uva: Tempranillo Botella 19,00€

PROTOS ROBLE 2023 D.O.Ribera del Duero

Variedad de uva: Tempranillo Botella 18,50€

HABLA DEL SILENCIO Extremadura Botella 28,00€

Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

PINOSO CRIANZA 2022 D.O.Alicante

Variedad de uva: Monastrell Botella 14,50€

MEHRWERTSTEUER INBEGRIFFE