



## LA COSTA



PROPIETARIO · **FAMILIA ÁLVAREZ-MORENO**

DIRECCIÓN · **ISABEL ÁLVAREZ**

JEFE DE COCINA · **JOSÉ ÁLVAREZ**

JEFE DE SALA Y SUMILLER · **JORGE CASTILLO**

Medio siglo de historia subraya la atractiva propuesta de este clásico gastronómico de Andalucía y de la alta restauración almeriense. Con la segunda generación de la familia Álvarez-Moreno al frente, presenta en una cálida y cuidada atmósfera, al tiempo íntima, confortable, desahogada, de gratas reminiscencias vanguardistas y andalusíes, una proposición plena de dinamismo, que bien puede constatarse tanto en el restaurante a la carta, como en el comedor más informal y tradicional –en el que mantiene la cocina clásica de Almería–, o tapeando con fruición en su acogedora barra y taberna ilustrada; incluso en algún evento o celebración familiar provistos de su exquisito servicio de catering. La base sobre la que define su suculento argumentario, es una cocina andaluza que extrae el máximo sabor y propiedades del producto más fresco del mercado y de la materia prima más próxima al mar Mediterráneo y a la huerta de El Ejido. Estos tesoros marinos y ricas hortalizas de alta calidad de la zona se elaboran y condimentan con creatividad, un ajustado toque de innovación y medida modernidad. Un servicio afable, familiar y eficaz –como corresponde a su estrella Michelin y sus dos soles Repsol; distinciones, repetida y merecidamente renovadas curso tras curso– subraya las bondades de su cocina, convirtiendo al establecimiento en un enclave ideal para todo tipo de celebraciones para grupos, ya sean de carácter profesional o familiar, ya sean en pareja, de forma más íntima y reservada. Fundado originalmente en 1969, este referente se reinventa cada temporada desde una profunda vocación que comparte y difunde en la multitud de eventos gastronómicos en los que participa por toda España.

### COCINA MEDITERRÁNEA Y DE MERCADO

Precio medio · 45-50 €

Avda. Bulevar de El Ejido, 48 · El Ejido · ALMERÍA

950 481 777

info@restaurantelacosta.com · www.restaurantelacosta.com



- Emulsión de tomate Raf con aceite de tartufo.
- Lomo de cherna con aceite de boletus y humo de romero.
- Pichón con arroz meloso de sus menudillos y chocolate.
- Torrija caramelizada con helado de yogur.
- Bodega · 100 Referencias. · Descansa · Domingo completo.