

# COASTE DE LA COASTELLANO

N-ai cum să refuzi. Sau ai dar nu e bine!

## PADRE COASTELLANO

102.0 lei

Țambal de coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă și cartofi prăjiți tăiați cubulețe  
[coaste de porc marinate\*(460g), sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili),  
sos picant (50g)(sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere, sos Tabasco, sos Jack Daniels) cartofi prăjiți (200g)]  
329 kcal/ 100g

## BUM-BUM

102.0 lei

Țambal de coaste de porc cu sos jalapeño și cipsuri de cartofi  
[coaste de porc marinate\*(460g), sos (50g)(ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili),  
sos jalapeño (sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere, sos Tabasco, sos Jack Daniels) cipsuri de cartofi (200g)]  
329 kcal/ 100g

## MAMMA COASTELO(R)

133.0 lei

Coaste de miel (350g), servite cu mămăligă coaptă pe plită (200g) cu bacon și parmezan, sos demi-glace (50g),  
salată cu baby spanac, rodie și caju (50g)  
319 kcal/ 100g

## COASTA NOSTRA

102.0 lei

Țambal de coaste de porc cu sos afumat BBQ făcut în casă și varză călită  
[coaste de porc marinate\* (460g), sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili),  
sos picant (sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere, sos Tabasco, sos Jack Daniels), varză călită 200g, sos BBQ afumat 50g]  
329 kcal/ 100g

## DON VITĂ

132.0 lei

Coaste de vită cu cartofi confiați în untură de rață  
[coastă de vită (300g), sos barbeque, cimbru fresh, rozmarin fresh, sare, cartofi (130g), **unt**,  
**vin**, zahăr, piper, usturoi, ulei floarea soarelui]  
462 kcal/ 100g

## Platou CADILAC Convertible

Intră 2 persoane, dar e cool și singur

148.0 lei

Țambal de coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă, cârnați de Pleșcoi, murături și cartofi prăjiți  
[coaste de porc marinate\* (460g), sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili),  
sos picant (50g)(sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere, sos Tabasco, sos Jack Daniels, cârnați (130g) carne tocată de oaie,  
**murături** (200g), boia iute de ardei, cartofi (200g) ]  
329 kcal/ 100g

## Platou SHOW ME THE SHOW

Se consumă în 3 și iese cu Show!!!

396.0 lei

Coaste de vită (300g), țambal de porc (460g), coaste de miel (350g), cartofi confiați în untură de rață (250g),  
varză călită (300g) și 2 sosuri la alegere (100g), **murături asortate** (300g)  
489 kcal/ 100g

# Obiceiurile Clanului **COASTELLANO**

## Ritualul celor 4 zile

În fiecare zi de luni, marți, joi și vineri ai parte de ritual de relaxare cu coaste și tratament cu o blondă.  
*La orice tip de coaste comandate primești din partea casei  
o bere de 300 ml, Berea casei sau la tank*

## Like a Boss

Comandă un platou SHOW ME THE SHOW și vei avea parte de... cum îi spune și numele: SHOW.  
*Surpriză boss!*

## Coasta subțire cu vin se ține

În fiecare miercuri poți avea parte de o experiență fascinantă cu asocieri gastronomice între coaste și vinuri alături de somelieri renumiți. Cu prietenii sau cu familia.  
*Te vei bucura de un pahar de vin oferit de somelier, din partea casei, în funcție de tipul de coaste comandate.*

## Țambal & Țambal

Coastele Coasetllano vin în fiecare lună, într-unul dintre weekenduri, cu petreceri unice de muzică lautarească și DJ.  
*Pentru programul complet întreabă ospătarul.*

## Scurt istoric al coastelor

*Preparatele din coaste își au rădăcinile adânci în istoria gastronomiei.*

*Încă din Antichitate, civilizațiile consumau toate părțile animalului, iar coastele, cu o combinație ideală între carne, os și grăsime, erau apreciate pentru gustul lor intens. Carnea era adesea gătită lent peste jar, ceea ce amintește de tehnici folosite și astăzi.*

*Una dintre cele mai populare forme moderne de preparare a coastelor este în stil BBQ (barbecue). Această tradiție a apărut în Sudul Statelor Unite, în secolul XVIII-XIX, influențată de metodele de gătire lente aduse de coloniștii spanioli și tehnici africane de afumare și condimente, transmise prin sclavii aduși în regiune.*

*Preparatele din coaste reflectă o tradiție culinară globală, cu rădăcini rustice și evoluții spectaculoase în diferite regiuni. Fie că sunt afumate în stilul texan, gătite lent în Europa, marinate în stil asiatic sau glazurate în stil BBQ american, coastele au devenit un simbol al bucătăriei confortabile, suculente și pline de savoare. Sunt ușor de asociat atât cu berea cât și cu vinul făcând din fiecare masă un prilej de bucurie gastronomică.*

