

Siaran Pers

Untuk Diterbitkan Segera

Costa Membawa Cita Rasa Catalan yang Berani ke Jakarta

Restoran kasual berkelas yang menampilkan cita rasa Spanyol berani dengan sentuhan modern Catalan di jantung Senopati.



Jakarta, 23 September 2025 — Berani, penuh warna, dan tanpa kompromi khas Catalan, Costa Jakarta hadir bukan sekadar sebagai restoran baru di kawasan Senopati. Costa adalah sebuah perayaan atas hasil bumi terbaik dan masakan penuh jiwa—sebuah undangan untuk berkumpul, menikmati, dan berbagi. Menghadirkan cita rasa Spanyol dengan sentuhan kontemporer khas Catalan, Costa siap mendefinisikan ulang pengalaman bersantap premium di Jakarta: sederhana tapi berkelas, akrab sekaligus segar dengan nuansa baru.

Dipersembahkan oleh BIKO Group, penggagas di balik Silk Bistro, Fujin Izakaya, dan Acta Brasserie, Costa mengusung filosofi Catalan mar i muntanya—laut dan pegunungan. Visi ini diterjemahkan secara apik ke dalam hidangan oleh Chef Ryan Theja, yang merangkai hasil bumi dan laut melalui masakan penuh warna dan berbasis bahan segar. Dari kekayaan laut hingga hasil panen darat, setiap sajian merupakan penghormatan pada kesederhanaan, kejujuran, dan kualitas bahan itu sendiri.

Berlokasi di Jalan Gunawarman, Jakarta Selatan, Costa menghadirkan suasana kosmopolitan sekaligus intim. Restoran ini menyuguhkan kehangatan dan keaslian yang jarang ditemui di kancah kuliner ibu kota. Di sini, ritme Catalonia berpadu dengan denyut Jakarta—menjadi destinasi ideal untuk pertemuan hangat, *business lunch*, atau makan malam berkesan.

Perjalanan Kuliner Chef Ryan Theja

Lahir dan besar di Lombok, kenangan masa kecil Chef Ryan erat dengan aroma laut dan hangatnya dapur keluarga. Dari kebiasaan mengikuti ibunya memasak hingga menikmati makan malam keluarga, ia menemukan gairah pada dunia kuliner.

Perjalanannya dimulai di Le Cordon Bleu Sydney, tempat ia meraih *certificate three* dalam bidang masakan. Berbekal fondasi tersebut, ia menajamkan keterampilannya di beberapa dapur ternama Australia, termasuk Bridge Room Restaurant dan Bennelong Restaurant yang ikonis di Sydney. Bakat dan dedikasinya kemudian membawanya ke Bali, di mana ia muncul sebagai salah satu koki muda paling menjanjikan. Sebagai *executive chef* di Bartolo, Uluwatu, dan kemudian di Lulu Bistrot, ia bukan hanya membuktikan diri sebagai talenta kuliner, tetapi juga mengangkat reputasi restoran tersebut hingga meraih penghargaan bergengsi seperti *Tatler Best in Asia* dan *Travel + Leisure Best Restaurants in Indonesia*.

Menu: Pegunungan, Laut, dan Cerita di Atas Piring

Menu Costa selalu berganti mengikuti musim, menonjolkan bahan paling segar dan beraroma terbaik dari pasar. Hidangan andalan termasuk *wagyu tartare* di atas *hash browns*, dilengkapi dengan keju Manchego tua dan tuna sirip biru dari Bali. Bintang lainnya, *Calamares al Ajillo* dengan roti panggang kayu artisanal Costa, membangkitkan nuansa santapan Catalán pedesaan dengan bahan sederhana yang ditingkatkan menjadi gigitan tak terlupakan.

Bagi pencinta hidangan laut, Costa menghadirkan pilihan *seafood* terbaik dengan ikan segar harian dari Oka dari Fresh Fish Bali atau didatangkan langsung dari Toyosu Market di Tokyo. Sementara itu, *arroz* khas rumahan—baik dengan udang, daging babi Iberico, maupun variasi musiman—menjadi bukti kepiawaian Costa dalam mengolah nasi, jantung dari dapur Mediterania.

Suasana Lebih dari Sekadar Bersantap

Costa Jakarta bukan hanya tentang makanan—ia adalah sebuah pengalaman. Interiornya mencerminkan filosofi menu: berkelas, hangat, dan sarat cerita. Setiap detail, dari aroma panggang kayu yang memenuhi ruangan hingga pelayanan yang sigap tapi santai, menghadirkan pengalaman bersantap yang istimewa tanpa terasa kaku.

Sebagai salah satu restoran unik di Jakarta, Costa menawarkan fleksibilitas untuk berbagai kesempatan. Keluarga dapat berkumpul dengan hidangan untuk berbagi, para eksekutif bisa menikmati makan siang bisnis yang elegan, sementara sahabat dapat bersantai di bar dengan wine dan kudapan. Costa berhasil menghadirkan pengalaman yang sekaligus santai dan berkelas, internasional tapi tetap berpijak pada nuansa lokal.

Informasi lebih lanjut, silakan kunjungi <https://biko-group.com/costa> atau reservasi di

COSTA

Jl. Gunawarman No. 63, Kebayoran Baru,
Jakarta Selatan 12180
Senin - Jumat : 17.00-00.00 WIB

Sabtu - Senin: 12.00-15.00 dan 17.00-00.00 WIB
(021) 38250412 / 0811 19263336

—SELESAI—

Tentang Costa

Costa adalah restoran dengan inspirasi Catalan yang berfokus pada masakan Mediterania, diolah dari hasil bumi terbaik *mar i muntanya* (dari bahasa Catalan, berarti pegunungan dan laut). Restoran ini merupakan penghormatan atas perjalanan kuliner Chef Ryan Theja dalam memasak dan bersantap di berbagai belahan dunia, dengan tujuan menghadirkan sebuah *melting pot* yang memadukan keragaman, cita rasa, dan budaya. Berlokasi di jantung Jakarta, Costa menawarkan pengalaman bersantap penuh warna di mana tradisi berpadu dengan kreativitas, menampilkan cita rasa pesisir yang segar, berani, dan autentik. Tempat ini merayakan seni memasak perlahan dengan penuh perhatian, dipadukan dengan keramahan yang istimewa, menghadirkan suasana layaknya tepi laut, di mana para tamu dimanjakan dengan kisah-kisah dari darat dan lautan melalui setiap sajian. *Live cooking. Api unggun. Hasil laut segar. Rempah di sana-sini.* Itulah esensi dari Costa.

Tentang BIKO Group

Didirikan pada 2010, BIKO Group adalah perusahaan *food & beverage* berbasis di Jakarta dan berkomitmen menciptakan konsep bersantap inovatif sekaligus meningkatkan pengalaman gaya hidup kasual. Dengan dedikasi terhadap pelayanan terbaik, sajian istimewa, minuman berkualitas, suasana *immersive*, serta desain dan arsitektur berkelas, BIKO Group menjadi tolok ukur dalam menghadirkan pengalaman bersantap kasual premium di Jakarta.

Saat ini, BIKO Group mengoperasikan portofolio restoran dan bar dengan berbagai gaya kuliner dan konsep. Merek-merek yang berada di bawah naungan BIKO Group meliputi:

- **Casual Dining Concepts:** Costa (dengan inspirasi Catalan dan *refined casual dining*), Pippo Italian, Fūjin Izakaya, Silk Thai, Silk Bistro, Acta Brasserie
- **Bar Concepts:** Bar Miglia, Beer Garden+ (dan Beer Garden), Beer Hall, Duck Down Bar, Cantinero
- **Fine Dining:** Kindling

BIKO Group dikenal berkat konsistensinya dalam menggunakan bahan berkualitas, memperhatikan detail desain, serta menyusun perjalanan bersantap yang terasa premium sekaligus mudah diakses. Reputasinya juga kuat dalam merancang ruang yang tidak hanya fungsional tetapi juga estetik dan memikat.

Informasi lebih lanjut, silakan hubungi:

Isyana Atiningmas

Account Services Manager



PRERINITE
COMMUNICATIONS

M. +62 812.8100.654

E. isyana@prerinite.id

Jennifer Permata

Marketing Operations of Costa Jakarta

Jl. Gunawarman No.63, Kby. Baru, South Jakarta

M. +62 817-0661-973

E. jennifer.bikogroup@gmail.com

