

# BALAUSTA

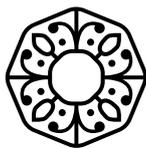
RESTAURANTE



EL FRUTO DE UNA TIERRA CON MUCHA HISTORIA,  
Y DE DIFERENTES CULTURAS QUE HAN IDO ENTRELAZANDO SUS SABORES,  
INTERPRETADOS CON LA INTUICIÓN Y TÉCNICA CULINARIA  
DEL CHEF MALAGUEÑO **JOSÉ CARLOS GARCÍA**.

---

Consulte el menú con nuestro equipo si tiene alguna intolerancia alimentaria.



## **MÁLAGA PARA COMPARTIR**

### **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS"**

Tostas de Pan Cristal con Tomate Rallado, AOVE y Escamas de Sal del Valle del Genal, con montanera de Bellota y Castañas

**28,00€**

### **SARDINAS SOASADAS CON PIPIRRANA VEGETAL**

Identidad Costera en un Bocado

**7,50€ (unidad)**

### **CROQUETA ARTESANA DE PULPO ASADO CON EMULSIÓN DE TÍO PEPE**

Ligeras, Cremosas y Consistentes

**3,00€ (unidad)**

### **CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y CASTAÑA**

Elaboradas con Jamón Ibérico "Dehesa de los Monteros"

**3,00€ (unidad)**

### **BUÑUELO DE BACALAO**

Un Aperitivo Clásico Malagueño

**3,50€ (unidad)**

### **ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL CON LANGOSTINOS, MAHONESA DE SU CORAL Y GAMBITA MALAGUEÑA**

Frita con Harina de Garbanzos a la manera Malagueña

**14,00€**

### **CIGALAS A LA MALAGUEÑA CON CREMA DE LECHUGA Y VINAGRE DE JEREZ REDUCIDO CON LIMA**

**25,00€**

### **DEGUSTACIÓN QUESOS DE CABRA D.O. MÁLAGA**

**LÁCTICO TIZNAO SANTA MARÍA DEL VALLE (ANTEQUERA)**  
CIRUELA PASA EN PX

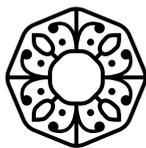
**CURADO EMBORRIZADO EN SALVADO DE AGAMMA (COLMENAR)**  
PIÑA MARCADA A LA PARRILLA

**CREMA DE QUESO CURADO FLOR BERMEJA (CASABERMEJA)**  
PANAL DE MIEL

**AZUL DE CABRA TIPO GORGONZOLA (FAMILIA ARGUDO CAMPILLOS)**  
GELÉ DE NARANJA CACHORRENA

**GRAN RESERVA EL PINSAPO (AGASUR)**  
ANACARDOS GARRAPIÑADOS

**22,00€**



## **ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA**

**CLÁSICO CALDILLO DE PINTARROJA MALAGUEÑO CON CENTOLLO, HOJALDRE Y PATATA**

Con su ligero toque Picante

**20,00€**

**ENSALADA DE TOMATE AMELA DE MOTRIL  
EN UN ESCABECHE DE ACEITUNAS ALOREÑAS PARTÍAS  
Y PESTO DE MEJORANA**

Un homenaje al Tomate de Andalucía

**16,00€**

**SALMÓN AHUMADO CON ENCURTIDOS Y BROTES TIERNOS**

**18,00€**

**PARRILLADA DE VERDURAS SERVIDAS CON UNA SOPA  
DE CEBOLLA, QUESO DE CABRA MALAGUEÑA Y MAJADO  
DE PIMIENTOS ASADOS CON AVELLANAS**

**20,00€**

**CREMA DE CALABAZA AHUMADA, VIEIRA, PIPAS A LA BRASA  
Y VINAGRE DE JEREZ**

La combinación de los mejores Sabores de Temporada

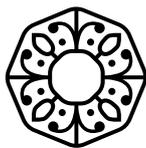
**16,00€**

**POCHAS GUIADAS EN CALDO DE JAMÓN CON JARRETE  
DE TERNERA, CASTAÑAS Y SETAS**

Un Guiso para Templar el Alma

**20,00€**

IVA INCLUIDO



## **NUESTROS ARTESANOS DEL MAR**

### **FACERA DE ATÚN GUISADO CON HONGOS Y MILHOJA DE PATATA**

Uno de los Cortes más Sabrosos de nuestro Pescado Universal  
24,00€

### **PULPO ASADO EN PAPILOTE Y ACABADO A LA BRASA, SU CALDO CLARIFICADO CON FALSO RISSOTO DE PATATAS, HINOJO Y AZAFRÁN**

28,00€

### **TARTAR DE LUBINA, MANZANA Y MOSTAZA EN GRANO**

Traída de las Aguas de la Bahía de Málaga  
25,00€

### **TRANCHA DE RODABALLO, SU PILPIL CON BERBERECHOS Y VEGETALES AL DENTE**

32,00€

### **ARROZ CALDOSO DE CARABINEROS**

Técnica Milenaria Andaluza con un Producto de nuestras  
Costas  
31,00€ (Precio por persona, mínimo dos personas)

### **TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS, TRUFA Y PARMESANO**

Un Capricho de Mar y Montaña  
38,00€

## **DEHESAS, PRADOS Y PASTOS**

### **SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS", GAZPACHUELO DE SU JUGO Y CASTAÑA EN DOS VERSIONES**

26,00€

### **PECHUGA DE PATO DESGRASADA AL SARMIENTO, SU CONFIT CON LENTEJA BELUGA GUISADAS CON MOSCATEL, CEBOLLETA HOLANDESA BRASEADA Y POLVO DE MAÍZ**

28,00€

### **PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA**

Un Icono Local  
36,00€

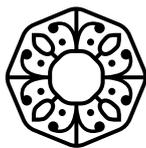
### **TURNEDÓ ROSSINI, SALSA PÉRIGORDINE, ZANAHORIA ASADA Y ESPÁRRAGOS À LA BROCHE**

36,00€

### **POLLO PICANTÓN, TRIGO SARRACENO, CHANTARELAS Y PARMENTIER DE PATATA Y APIO**

26,00€

IVA INCLUIDO



## **COCINA DULCE**

### **BIENMESABE ANTEQUERANO**

El Popular Postre de Legado Andalusi  
actualizado  
8,00€

### **CHOCOLATE X 4**

Nuestro Homenaje al Chocolate de Solecio  
8,00€

**CRÈME BRÛLÉE DE QUESO CURADO DE  
CABRA MALAGUEÑA, MANZANA VERDE, VAINILLA,  
GRANADA Y LIMA**  
8,00€

### **LEMON PIE**

8,00€

**TOCINILLO DE CIELO DE MANGO, CAVIAR DE FRAMBUESAS,  
POLVO DE PASIÓN Y GEL DE ALBAHACA**  
8,00€

IVA INCLUIDO