



BALAUSTA

RESTAURANTE

EL FRUTO DE UNA TIERRA CON MUCHA HISTORIA,
Y DE DIFERENTES CULTURAS QUE HAN IDO ENTRELAZANDO SUS SABORES.
ESTA CARTA ES UN TRIBUTO AL RECETARIO MALAGUEÑO
INTERPRETADO CON INTUICIÓN Y TÉCNICA CULINARIA.



THE FRUIT OF A LAND STEEPED IN HISTORY,
AND OF DIFFERENT CULTURES THAT HAVE BEEN INTERTWINING THEIR FLAVOURS.
THIS MENU IS A TRIBUTE TO MALAGA'S RECIPE BOOK
INTERPRETED WITH INTUITION AND CULINARY TECHNIQUE.

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala.

Please inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

MÁLAGA PARA COMPARTIR — MÁLAGA TO SHARE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS"
ACORN-FED IBERIAN HAM "DEHESA DE LOS MONTEROS"
34 €

SARDINA SOASADA CON PIPIRRANA VEGETAL
SEARED SARDINE WITH VEGETABLE PIPIRRANA
7,50 €
(unidad) — (per unit)

CROQUETA DE GAMBA DE MÁLAGA AL AJILLO
GARLIC PRAWN CROQUETTES
3,50 €
(unidad) — (per unit)

EMPANADILLA DE FRITADA DE BACALAO
CODFISH EMPANADILLA
6 €
(unidad) — (per unit)

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA
TRADITIONAL "ENSALADILLA RUSA" WITH PICKLED TUNA BELLY
16 €

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, TUÉTANO ASADO Y BRIOCHE TOSTADO
DRY-AGED BEEF STEAK TARTARE, ROASTED BONE MARROW AND TOASTED BRIOCHE
14 €
Añada 10 gr. de caviar Osetra - 25€ — Add 10 gr. of Osetra caviar - 25 €

ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA — STARTERS FROM THE SEA AND THE ORCHARD

PUERRO CONFITADO Y BRASEADO CON BECHAMEL DE BOLETUS
CONFIT AND BRAISED LEEK WITH BOLETUS BÉCHAMEL SAUCE
15 €

GAZPACHUELO MALAGUEÑO CON TARTAR DE GAMBA BLANCA DE LA CALETA DE VÉLEZ
GAZPACHUELO WITH WHITE PRAWN TARTARE FROM CALETA DE VÉLEZ
16 €

TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE HUEVO FRITO Y PIPARRAS
BLUEFIN TUNA TARTARE WITH FRIED EGG CREAM AND PIPARRA PEPPER
26 €
Añada 10 gr. de caviar Osetra - 25€ — Add 10 gr. of Osetra caviar - 25 €

ALCACHOFAS DEL TERRENO BRASEADAS CON SALSA SOBREHUSA DE BERBERECHOS
BRAISED ARTICHOKES WITH COCKLE SAUCE
18 €

NUESTROS ARTESANOS DEL MAR — FROM OUR FISHERMEN

PULPO ASADO EN PAPILOTE CON SU SALSA A LA MARENGA
ROASTED OCTOPUS IN PAPILOTE WITH ITS MARENGA SAUCE
26 €

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON SU PILPIL, MAJADO DE ACELGAS DEL TERRENO
CON PISTACHOS Y EMULSIÓN DE AJADA
PILPIL CONFIT COD LOIN, MASHED LOCAL CHARD WITH PISTACHIOS AND GARLIC EMULSION
27 €

LOMO DE LUBINA A LA BRASA CON NAVAJAS EN SALSA BEURRE BLANC CÍTRICA Y ESPINACAS AL AJILLO
GRILLED SEA BASS LOIN WITH RAZOR CLAMS IN A CITRIC BEURRE BLANC SAUCE AND GARLIC SPINACH
38 €
Añada 10 gr. de caviar Osetra 25€ — Add 10 gr. of Osetra caviar - 25 €

TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS, TRUFA Y PARMESANO
TAGLIATELLE WITH BUTTER, LOBSTER, MUSHROOMS, TRUFFLE AND PARMESAN CHEESE
40 €
Añada 10 gr. de caviar Osetra 25€ — Add 10 gr. of Osetra caviar - 25 €

DEHESAS, PRADOS Y PASTOS — MEADOWS, MOUNTAIN RANGE AND PASTURES

MAGRET DE PATO DESGRASADO AL SARMIENTO, SALSA DE NARANJA,
BERENJENA THAI ASADA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
FIRE GRILLED DUCK MAGRET, ORANGE SAUCE, ROASTED THAI AUBERGINE AND RED BERRIES COMPOTE
27 €

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA CON CREMOSO DE ZANAHORIA ENCOMINADA Y JUGO DE IBÉRICO ESPECIADO
ACORN-FED IBERIAN PORK WITH CARROT PUREE AND SPICED IBERIAN JUS
29 €

SOLOMILLO DE VACA RETINTA CON SALSA CAFÉ DE PARÍS Y MILHOJAS DE PATATA FRITA
RETINTA BEEF SIRLOIN WITH "CAFÉ DE PARÍS" SAUCE AND POTATO MILLEFEUILLE
38 €

PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA CON SALSA PASTORIL Y PATATITAS RUSTIDAS AL AJILLO
PURE-BRED MÁLAGA SUCKLING GOAT SHOULDER WITH SHEPHERD'S SAUCE AND ROASTED GARLIC POTATOES
42 €

GUARNICIONES — SIDEDISHES

PATATAS FRITAS — FRIED POTATOES 6 €

ENSALADA VERDE — GREEN SALAD 6 €

PURE DE PATATAS A LA MANTEQUILLA 6 €
BUTTER MASHED POTATOES

VERDURAS A LA BRASA 8 €
GRILLED VEGETABLES

Servicio de pan y aceite de oliva: 3,50 € pp / IVA incluido — Bread and olive oil service: 3,50€ pp / VAT included