



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
Nuestra Joya Ibérica del Valle del Genal, con Montanera
de Bellota y Castañas
25,00€

CONCHAS FINAS AL NATURAL CON SU ALIÑO

La Ostra Malagueña, Cítricos y Menta
17,00€

SARDINAS SOASADAS CON PIPIRRANA VEGETAL

Identidad Costera en un Bocado
6,50€ (unidad)

CIGALITAS EN FRITURA DE MÁLAGA CON ALIOLI DE AZAFRÁN

E INFUSIÓN DE SOJA, NARANJA Y HIERBABUENA
ligera y Sabrosa con Matices Morunos y Viajeros
17,00€

CROQUETAS ARTESANAS DE CENTOLLO

Ligeras, Cremosas y Consistentes
2,00€ (unidad)

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y CASTAÑA.

Elaboradas con Jamón Ibérico "Dehesa de los Monteros"
2,00€ (unidad)

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL CON GAMBA CRISTAL

Frita con Harina de Garbanzos a la manera Malagueña
14,00€

ANCHOAS EN SALAZÓN CON COGOLLOS DE LECHUGA

Una Técnica Milenaria de Andalucía aplicada
en el tesoro del Cantábrico
3,50€ (unidad)

DEGUSTACIÓN QUESOS DE CABRA D.O MÁLAGA

CUAJADA LÁCTICA LA HORTELANA (COÍN); CUBOS DE MEMBRILLO
GRIS DE MONTAÑA DE ARGUDO (CAMPILLOS); TACO DE PIÑA
CALAMERIZADA CON TOMILLO
CURADO EMBORRIZADO EN SALVADO DE AGAMMA (COLMENAR);
CIRUELAS PASAS EN PX
GRAN RESERVA EL PINSAPO (AGASUR); GELÉ DE OPORTO
14,50€



ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA

PORRA ANTEQUERANA CON VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA A LA BRASA Y PATATA EN ADOBILLO MALAGUEÑO

Duende Andaluz en el Plato, Pura Adicción

15,50€

ESTOFADO DE SETAS DE TEMPORADA AL SARMIENTO CON QUESO PAYOYO, CREMA DE CASTAÑAS Y LASCAS DE PRESA EMBUCHADA

Ecosistema de Sierra y Dehesa, Artesanía Gastronómica

22,00€

BOQUERONES AHUMADOS A LA BRASA

Pescado Malagueño y Técnica Primitiva

12,00€

NAVAJAS A LA BRASA Y MEUNIÈRE CON ALCAPARRAS

Matices Salinos, Dulces y Vegetales

22,00€

CREMA DE BOGAVANTE PROFUNDO Y YODADO, CON RAVIOLI DE PAPADA DE CERDO IBÉRICO Y ALMEJAS DE MÁLAGA

14,00€

CREMA DE ALCACHOFAS CON CIGALAS A LA BRASA

Mar y Montaña de Temporada

14,00€

ENSALADA DE TOMATES EN DIFERENTES TEXTURAS Y PREPARADOS A LA MALAGUEÑA

Un Homenaje al Tomate del Valle del Guadalhorce

12,00€

ENSALADA DE KALE, TOFU CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y MIEL DE CAÑA

Con Granos de Balausta de Granadas Andaluzas

12,00€

IVA INCLUIDO



NUESTROS ARTESANOS DEL MAR

TARTAR DE ATÚN ROJO Y CREMA DE AJOBLANCO
LIGERAMENTE PICANTE

**Nuestro Pescado Universal y el Icono de la
Cocina de Al-Ándalus**
22,00€

VIEIRAS, SU GAZPACHUELO MALAGUEÑO
Y TOMATE ESPECIADO

La Receta de Nuestros Pescadores,
Actualizado y con Textura
22,00€

LOMO DE BACALAO CON CALDILLO DE PINTARROJA
Y CALABAZA ESCALIVADA

Re-Interpretación del Guiso Tabernero y Marinero
22,00€

LUBINA A LA BRASA, VELOUTÉ DE ALMEJA
MALAGUEÑA, AJO NEGRO Y PACK CHOI

Tradición Local y Viaje por las Costas
27,00€

PAPPADELLE A LA MANTEQUILLA

CON BOGAVANTE, HONGOS, TRUFA Y PARMESANO
Un Capricho de Mar y Montaña
30,50€

DEHESAS, PRADOS Y PASTOS

RABO DE TORO A LA MALAGUEÑA EN CRÉPINETTE
CON SU GUARNICIÓN DE SETAS, CASTAÑAS Y GUISANTES

Nuestra Sabrosa Adaptación de la Receta Ancestral
22,00€

PRESA DE CERDO IBÉRICO "ADOBAO"

Herencia Andalusí; Textura y Equilibrio entre Grasa y Acidez
24,00€

PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA,
UN ICONO LOCAL

26,00€

ARROZ ESCABECHADO DE PERDIZ AL ESTILO DE NUESTROS
PUEBLOS

Técnica Milenaria Andaluza en un Producto de Interior
18,00€

TURNEDÓ DE SOLOMILLO DE VACA, PRALINÉ SALADO DE
AVELLANAS, MOSTAZA DE FRUTAS DEL BOSQUE Y BOLETUS

Campo y Sotobosque de Andalucía
26,00€



COCINA DULCE

BIENMESABE ANTEQUERANO

El Popular Postre de Legado Andalusi, Actualizado
7,00€

CHOCOLATE SURPRISE

Nuestro Homenaje al Chocolate Caliente de Solecio
8,00€

TARTITA "PAVLOVA" BLACK LABEL CON FRUTOS ROJOS

Versión Chocolatera del Clásico Pastelero
8,00€

**TARTA DE LIMÓN, CON SORBETE DE LIMA
Y ALBAHACA CON SU GOLOSO CRUMBLE**
7,00€

**TARTA DE MANZANA TEMPLADA CON SORBETE DE
MANZANA GRANNY SMITH, MANTEQUILLA
Y HOJALDRE**
9,50€

PIÑA A LA BRASA
Acidez y Contrapunto Ahumado
7,00€

IVA INCLUIDO