



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

26,00€

SARDINAS SOASADAS CON PIPIRRANA VEGETAL

Identidad Costera en un Bocado

7,50€ (unidad)

CROQUETA ARTESANA DE CENTOLLO

Ligeras, Cremosas y Consistentes

2,50€ (unidad)

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y CASTAÑA

Elaboradas con Jamón Ibérico "Dehesa de los Monteros"

2,50€ (unidad)

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

Frita con Harina de Garbanzos a la manera Malagueña

14,00€

ANCHOAS EN SALAZÓN CON COGOLLOS DE LECHUGA

Tradicón Milenaria Andaluza 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

18,00€



ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA

**GAZPACHO DE ALBAHACA, JENGIBRE, SU GUARNICIÓN
TRADICIONAL Y MOJAMA DE ATÚN**

Duende Andaluz en el Plato, Pura Adicción

14,00€

**CREMA DE ALCACHOFAS CON CIGALAS A LA BRASA MAR
Y MONTAÑA DE TEMPORADA**

15,00€

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

Un Homenaje al Tomate de Andalucía

15,00€

**MOJAMA SUAVE DE SALMÓN, REMOLACHA,
GRANADA Y MOSTAZA**

15,00€

**SOPA VIÑA AB MALAGUEÑA CON CIGALAS Y BERBERECHOS
DEL CANTÁBRICO**

16,00€

ESPÁRRAGOS COJONUDOS AL SARMIENTO CON BEARNESA

16,00€

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

Con Granos de Balausta de Granadas Andaluzas

14,00€

IVA INCLUIDO



NUESTROS ARTESANOS DEL MAR

TARTAR DE ATÚN ROJO, GAZPACHUELO FRÍO DE TOMATES SECADOS AL SOL Y ENCURTIDOS VEGETALES

Nuestro Pescado Universal y el Icono de la
Cocina de Al-Ándalus
26,00€

TENTÁCULO DE PULPO DE LA COSTA DE FUENGIROLA ASADO Y TERMINADO A LA BRASA

Cocinado y Asado como Antaño
24,00€

MERLUZA DE ANZUELO REBOZADA Y LIGERAMENTE ADOBADA, ESCAROLA TEMPLADA Y CONSOMÉ DE PIMIENTOS A LA BRASA

Tradición Local y Viaje por las Costas
25,00€

LOMO DE BACALAO CON CALDILLO DE PINTARROJA Y CALABAZA ESCALIVADA

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

RAPE A LA BRASA, SOPA REDUCIDA DE CHOPITOS DE MÁLAGA Y SOFRITO DE ANÉMONAS

28,00€

TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS, TRUFA Y PARMESANO

Un Capricho de Mar y Montaña
34,00€

DEHESAS, PRADOS Y PASTOS

JARRETE DE TERNERA A 67º CEBOLLITAS GLASEADAS Y ESPÁRRAGOS A LA BRASA

Un Homenaje a Santi Santamaría y su Cocina de Cercanía
y Estacionalidad
25,00€

PRESA DE CERDO IBÉRICO "ADOBADO"

Herencia Andalusi, Textura y Equilibrio entre Grasa y Acidez
26,00€

PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA

Un Icono Local
30,00€

ARROZ MELOSO CON PAPADA Y CASTAÑUELA DE CERDO IBÉRICO DEL VALLE DEL GENAL Y AJOS TIERNOS CON BEARNESA DE TOMILLO Y TÍO PEPE

Técnica Milenaria Andaluza en un Producto de Interior
21,00€

TURNEDÓ DE SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA CON SALSA CHATEAUBRIAND

30,00€



COCINA DULCE

BIENMESABE ANTEQUERANO

El Popular Postre de Legado Andalusi
actualizado
9,00€

CHOCOLATE PAN DE HOGAZA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Nuestro Homenaje al Chocolate Caliente
de Solecio
9,00€

NUESTRA VISIÓN DE UNA TARTA SELVA NEGRA

9,00€

TARTA DE LIMÓN, CON SORBETE DE LIMA Y ALBAHACA CON SU GOLOSO CRUMBLE

9,00€

BIZCOCHO BORRACHO ANISADO, CON SORBETE DE YUZU Y FRUTOS COMPOTADOS

9,00€

IVA INCLUIDO