



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA COSTA

Atravesar las puertas de Balausta significa adentrarse en un compendio de las recetas más emblemáticas de la gastronomía malagueña, anteponiendo sin excepción la temporalidad del producto que regala su paisaje, en esta ocasión, **el mar que inspiró a Picasso**.

Por ello, sin faltar a su promesa, el chef Sergio Solano rescata lo mejor de la costa en cuatro elaboraciones exclusivas fuera de carta, que podrán degustarse **del 8 de agosto al 9 de octubre**.

PIPIRRANA MALAGUEÑA DE TOMATE HUEVO DE TORO Y PULPO FRITO

20,00€

GAZPACHO DE FRESAS CON CONCHA FINA, AGUACATE BRASEADO Y PIPARRAS

18,00€

ARROZ CREMOSO DE ALGAS CON PESCADO DE ROCA AHUMADO AL SARMIENTO
CON ALIOLI DE AJO NEGRO Y AZAFRÁN

35,00€

CALAMAR ENCEBOLLADO, JUGO DE CEBOLLETA ASADA A LA CANDELA
Y YEMA DE HUEVO CURADO AL AMONTILLADO

38,00€

BODEGA SUGERIDA POR COPAS

MIRANDA D'ESPIELLS - DO PENEDÉS · CHARDONNAY

8,00€

VINO DE PASTO GRAN BARQUERO - DO MONTILLA MORILES · PEDRO XIMÉNEZ

10,00€

EL TIEMPO QUE NOS UNE - DO JUMILLA · MONASTRELL

8,00€

MAGNÉTICO - DO SIERRAS DE MÁLAGA · GARNACHA

10,00€
