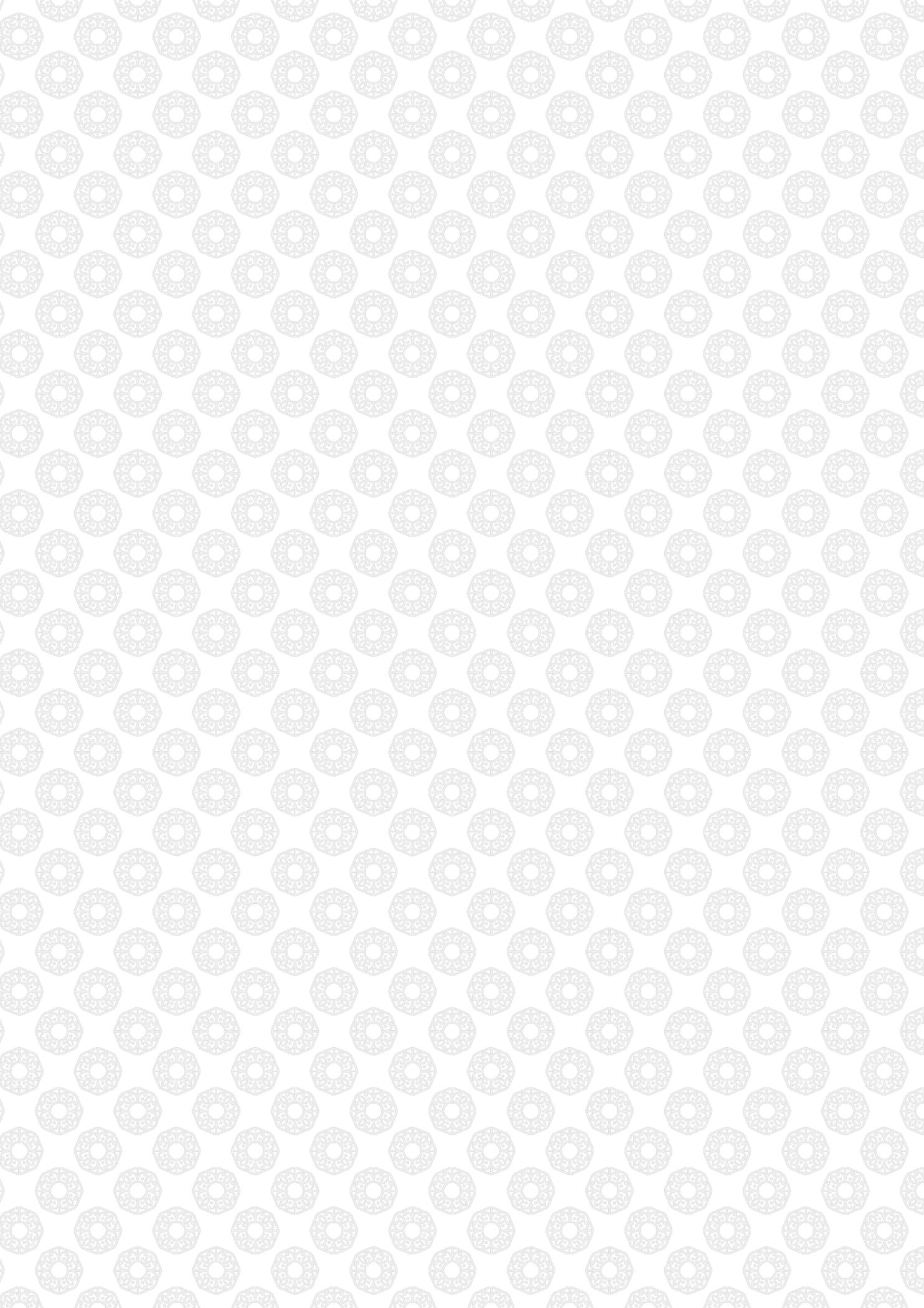


BALAUSTA
RESTAURANTE



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.

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



MÁLAGA PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS"
Tostas de pan cristal con tomate rallado, AOVE y escamas de sal
34 €

DEGUSTACIÓN QUESOS DE CABRA D.O. MÁLAGA
Sabores lácticos de nuestro paisaje culinario
20 €

SARDINA SOASADA CON PIPIRRANA VEGETAL
Identidad costera en un bocado
7,50 € (unidad)

CROQUETA DE GAMBA DE MÁLAGA AL AJILLO
Nuestro sabor de siempre, con una textura especial
3,50 € (unidad)

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Elaboradas con jamón ibérico "Dehesa de Los Monteros"
3,50 € (unidad)

EMPANADILLA DE FRITADA DE BACALAO
Crujiente con sabor a mar
6 € (unidad)

NUESTRA VERSIÓN DE LA ENSALADILLA RUSA
Receta de siempre con nuestra sabrosa aportación
16 €

**CANELÓN DE CARRILLERA IBÉRICA, ALISTADO A LA BRASA
Y SALSA DE VINO MOSCATEL**
Intensidad de sabores en perfecta sintonía
18 €



ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA

**GAZPACHUELO MALAGUEÑO CON CIGALA DE LA CALETA
DE VÉLEZ Y BERBERECHOS**
Frescura, tradición y mar en una cucharada
17 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

**ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA
CON BECHAMEL DE BOLETUS**
Delicias de huerta y bosque
20 €

**ALCACHOFAS CONFITADAS Y BRASEADAS CON ALMEJAS
DE CARRIL EN SALSA VERDE DE ALGAS ECOLÓGICAS**
Armonía de interior y costa
21 €

**ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS Y KALE, GARBANZOS
TOSTADOS, ANACARDOS, NARANJA Y VINAGRETA CÍTRICA
CON TAHINI Y ESPECIAS**
Especiada con matices orientales
15 €

**ENSALADA TEMPLADA DE COGOLLOS Y VIEIRAS A LA BRASA
CON ESPÁRRAGOS VERDES, VINAGRETA DE TOMATE SECO,
CEBOLLETA FRESCA Y PIÑONES TOSTADOS**
Homenaje al Mediterráneo
19 €

**TARTAR DE ATÚN CON CREMA DE HUEVO FRITO
Y TRUFA DE TEMPORADA**
Un succulento homenaje
32 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

**PARRILLADA DE VERDURAS SERVIDAS CON UNA SOPA DE
CEBOLLA, QUESO DE CABRA MALAGUEÑA Y MAJADO DE
PIMIENTOS ASADOS CON AVELLANAS**
22 €



NUESTROS ARTESANOS DEL MAR

**CALAMAR ENCEBOLLADO, JUGO DE CEBOLLETA ASADA
A LA CANDELA Y YEMA DE HUEVO CURADA AL AMONTILLADO**
Mar adentro y su tradición
35 €

**PULPO ASADO EN PAPILOTE, SU SALSА MARENGA, PIMIENTO
ROJO CARAMELIZADO A LA CANDELA, Y HABAS DE CÁRTAMA**
Delicia marina con matices ahumados
26 €

**LOMO DE BACALAO CONFITADO CON GARBANZOS ECOLÓGICOS
GUISADOS EN CALDILLO DE PINTARROJA, CALABAZA ASADA
Y ACELGAS DE LA HUERTA DE COÍN**
Ultramar y proximidad
27 €

**LOMO DE LUBINA A LA BRASA CON NAVAJAS EN SALSА BEURRE
BLANC CÍTRICA Y JUDÍAS VERDES DEL TERRENO AL AJILLO**
Ligero y suculento
38 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

**RODABALLO AL JOSPER CON MEJILLONES EN SU SALSА
AMERICANA Y TOMATILLOS SEMISECOS ESPECIADOS**
Una armonía de contrastes marinos
30 €

**TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS,
TRUFA Y PARMESANO**
Un capricho de mar y montaña
40 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €



DEHESAS, PRADOS Y PASTOS

**PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA CON GUISILLO DE SETAS
DE TEMPORADA, ESPINACAS Y CASTAÑAS ASADAS**
Bocado de sabores estacionales
29 €

**MAGRET DE PATO DESGRASADO AL SARMIENTO, SALSА DE
NARANJA, BERENJENA ASADA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS**
Una deliciosa mirada al pasado
26 €

**PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA
CON SALSА PASTORIL Y PATATITAS RUSTIDAS AL AJILLO**
Un icono local, hoy emblemático de Balausta
42 €

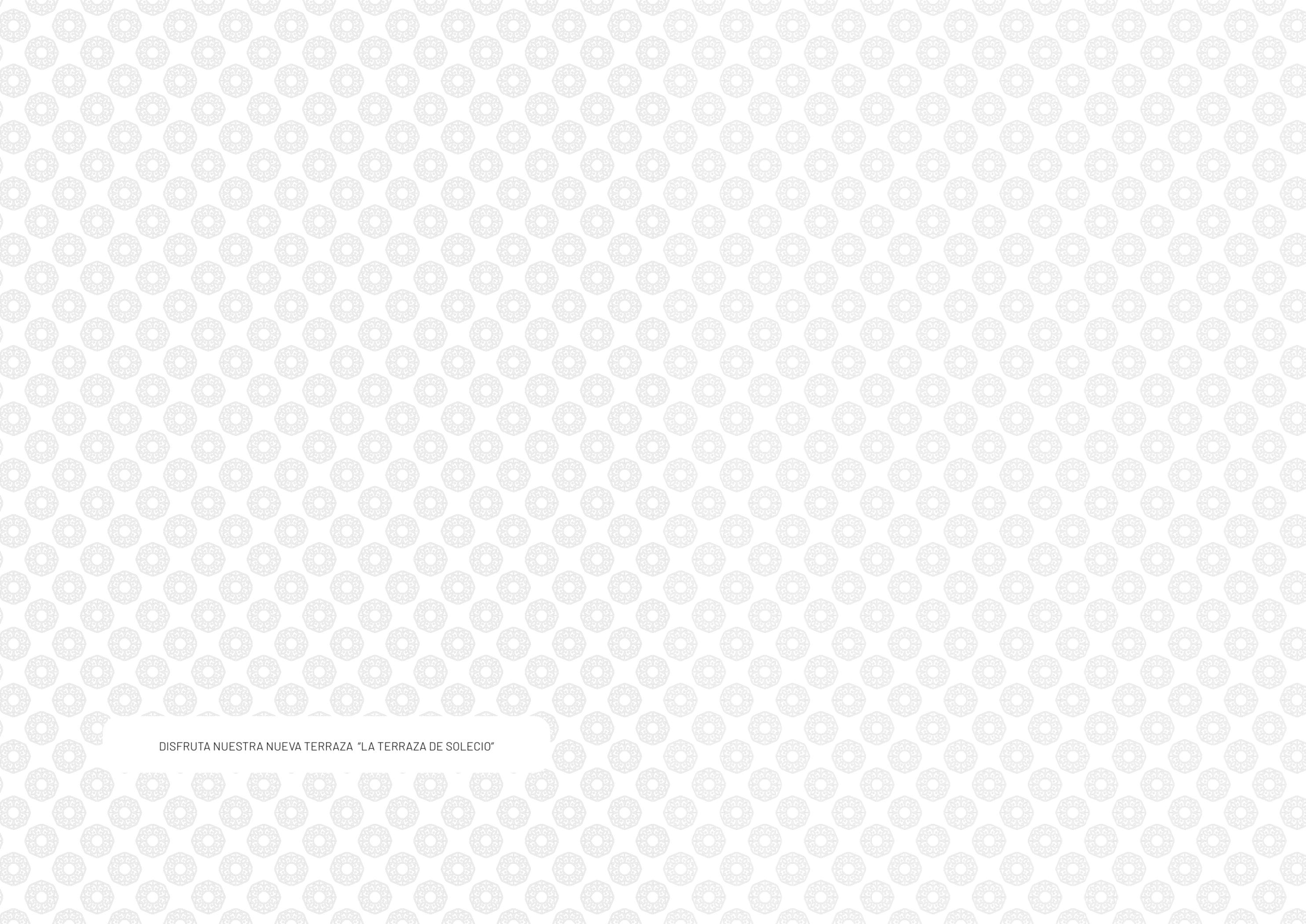
**SOLOMILLO DE VACA SIMMENTAL CON SALSА CAFÉ DE PARÍS
Y MILHOJAS DE PATATA FRITA**
Lujo y textura en un bocado
35 €

**STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, TUÉTANO ASADO
Y BRIOCHE TOSTADO**
25 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

**RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA
CON PAPADA IBÉRICA CURADA**
Cremoso, aromático, lleno de carácter reconfortante
26 €

Servicio de pan y aceite de oliva: 3,50 € pp

IVA incluido



DISFRUTA NUESTRA NUEVA TERRAZA "LA TERRAZA DE SOLECIO"