



**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 MONTEROS"**

Tostas de pan cristal con tomate rallado, AOVE y escamas de sal  
**34 €**

**DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE CABRA D.O. MÁLAGA**

**20 €**

**SARDINA SOASADA CON PIPIRRANA VEGETAL**

Identidad costera en un bocado  
**7,50 € (unidad)**

**CROQUETA DE GAMBA DE MÁLAGA AL AJILLO**

**3,50 € (unidad)**

**CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA**

Elaboradas con jamón ibérico "Dehesa Monteros"  
**3,50 € (unidad)**

**EMPANADILLA DE FRITADA DE BACALAO**

Crujiente y sabroso bocado de mar  
**6 € (unidad)**

**NUESTRA VERSIÓN DE LA ENSALADILLA RUSA**

Un clásico que nunca falta  
**16 €**

**ALBÓNDIGAS DE IBÉRICO CON SALSA DE ALMENDRAS,  
AZAFRÁN Y PAPADA CURADA**

**18 €**

**STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, TUÉTANO ASADO  
Y BRIOCHE TOSTADO**

**25 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii por 18 €**



## **ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA**

AJOBLANCO MALAGUEÑO CON TARTAR DE CIGALAS  
DE LA CALETA DE VÉLEZ, GEL DE MOSCATEL Y FRAMBUESAS  
Tradicón malagueña, con nuestro toque personal  
17 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii por 18 €

ENSALADA DE TOMATE DEL TERRENO, PEPINO,  
RABANILLAS Y JUREL MARINADO EN CÍTRICOS  
16 €

ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS, KALE Y CEBOLLETA  
CON TOMATE CHERRY, PEPINO Y MELÓN BRASEADO, ACEITUNAS  
DE KALAMATA Y VINAGRETA DE KÉFIR Y MOSTAZA ANTIGUA  
15 €

PORRA DE MANGO CON PEZ LIMÓN SOASADO, AGUACATE AHUMADO,  
HUEVAS DE TOBIKO Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA  
19 €

ENSALADA TEMPLADA DE COGOLLOS Y VIEIRAS A LA BRASA  
CON ESPÁRRAGOS VERDES, VINAGRETA DE TOMATE SECO,  
CEBOLLETA FRESCA Y PIÑONES TOSTADOS  
21 €

TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE HUEVO FRITO  
Y TRUFA DE TEMPORADA  
32 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii por 18 €

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



**NUESTROS  
ARTESANOS DEL MAR**

**SARGO BRASEADO CON PUNTALETTE MELOSO DE MARISCO,  
MEJILLONES Y TIRABEQUES**  
29 €

**PULPO ASADO EN PAPILOTE, SU SALSA MARENGA CON ESPUMA  
DE PATATA Y PIMENTÓN AHUMADO**  
Jugoso bocado con matices de nuestra costa  
26 €

**LOMO DE BACALAO CONFITADO CON SU PILPIL, MAJADO  
DE ACELGAS DEL TERRENO CON PISTACHOS  
Y EMULSIÓN DE AJADA**  
27 €

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

**MERLUZA DEL MEDITERRÁNEO EN SALSA VERDE DE ALGAS  
ECOLÓGICAS CON BERBERECHOS Y GUISANTES  
DE LA HUERTA DE COÍN**  
30 €

**TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS,  
TRUFA Y PARMESANO**  
Lo mejor de nuestros mares y montañas  
40 € - Añada 10 gr. de caviar Baerii por 18 €



## **DEHASAS, PRADOS Y PASTOS**

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA CON CREMOSO DE ZANAHORIA ENCOMINADA, BERENJENA ASADA Y JUGO DE IBÉRICO ESPECIADO  
29 €

MAGRET DE PATO DESGRASADO AL SARMIENTO, SALSA DE NARANJA, BERENJENA THAI ASADA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS  
27 €

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

SOLOMILLO DE VACA RETINTA CON SALSA CAFÉ DE PARÍS Y MILHOJAS DE PATATA FRITA  
36 €

CANELONES DE CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE VINO MOSCATEL, BECHAMEL DE QUESO DE CABRA MALAGUEÑA Y PIÑONES TOSTADOS  
23 €

ARROZ MELOSO DE PLUMA IBÉRICA CON HABAS DE CÁRTAMA Y EMULSIÓN DE ACEITE DE JAMÓN IBÉRICO Y ESTRAGÓN  
24 €





DISFRUTE DE UNA COPA O COCKTAIL EN LA TERRAZA DE SOLECIO