

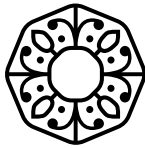
BALAUSTA

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

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL
12,00€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOSTAS DE PAN CRISTAL
Con Tomate rallado, Aceite de Oliva Virgen y Escamas de Sal
25,00€

CONCHAS FINAS AL NATURAL
18,00€ (6 UNIDADES)

ANCHOAS EN SALAZÓN CON COGOLLOS DE LECHUGA
3,00€ (UNIDAD)

CROQUETAS ARTESANAS DE PUCHERO
10,00€ (6 UNIDADES)

CRUDITÉS, QUESO PAYOYO, TOSTAS
10,00€

SARDINAS ASADAS CON PIPIRRANA VEGETAL
15,00€

ENTRANTES DEL MAR
Y DE LA HUERTA

ENSALADA MALAGUEÑA CON BACALAO, NARANJA
Y ACEITUNAS ALOREÑAS
12,00€

TARTAR DE LUBINA CON MANZANA VERDE
20,00€

TOMATE DEL GUADALHORCE CON CÍTRICOS Y ALBAHACA
12,00€

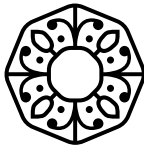
CARABINEROS CON VINAGRETA DE TOMATE
DE TEMPORADA EN CARPACCIO
14,00€

GAZPACHUELO, PATATA, SAPITO
tradicionalmente llamado en Málaga al rape pequeño
14,00€

PANACHÉ DE VERDURAS CON JAMÓN
12,00€

CREMA DE ALCACHOFA CON CIGALAS SALTEADAS
14,00€

CALDILLO DE PINTARROJA
10,00€



DE NUESTROS
ARTESANOS
DEL MAR

TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS Y ALMEJAS
A LA MARINERA
12,00€

SUPREMA DE LUBINA A LA BILBAÍNA
20,00€

PIJOTA EN SALSA VERDE
Merluza pequeña del mediterráneo
20,00€

RODABALLO EN CALDERETA A LA BRASA
22,00€

DEHESAS, SIERRAS
Y PASTOS

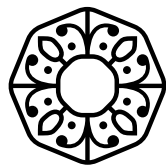
ARROZ CAMPERO DE PAPADA IBÉRICA, CHANTERELAS
Y AJOS TIERNOS
14,00€

SOLOMILLO A LA BRASA CON VERDURAS AL NATURAL
25,00€

PRESA IBÉRICA EN ADOBO, HABITAS, ZANAHORIA
Y CEBOLLITAS
20,00€

PALETILLA LECHAL DE CHIVO MALAGUEÑO ASADA,
MIGAS Y CASTAÑAS
25,00€

IVA INCLUIDO



BALAUSTA
RESTAURANTE

