



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

32,00€

SARDINAS SOASADAS CON PIPIRRANA VEGETAL

Identidad costera en un bocado

7,50€ (unidad)

CROQUETA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

Nuestro sabor de siempre, con una textura especial

3,00€ (unidad)

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y CASTAÑA

Elaboradas con jamón ibérico "Dehesa de los Monteros"

3,00€ (unidad)

ALBONDIGUITAS DE MARISCO EN SALSA DE ALMEJA CHIRLA

Redondos bocados marinos

14,00€

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

Frita con harina de garbanzos a la manera malagueña

16,00€

CALAMAR DE POTERA FRITO Y ALIOLI MALAGUEÑO

20,00€

DEGUSTACIÓN QUESOS DE CABRA D.O. MÁLAGA

24,00€



ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA

**AJOBLANCO MALAGUEÑO CON TARTAR DE CIGALA DE LA
CALETA DE VÉLEZ Y CEREZAS**

19,00€ Añade 10 gr de caviar ruso Baerii **10,00€**

**ENSALADA DE COGOLLOS A LA BRASA CON CODORNIZ
ESCABECHADA Y PESTO DE AGUACATE DE LA AXARQUÍA**

Un homenaje al interior de Málaga

19,00€

**ENSALADA DE PIMIENTO Y CEBOLLETA ASADOS AL CARBÓN,
ALIÑO DE SUS JUGOS Y BOQUERONES EN VINAGRE**

17,00€

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

20,00€

**PORRA DE AGUACATE DE LA AXARQUÍA CON VIEIRA
Y GRANIZADO DE PIPIRRANA**

16,00€ Añade 10 gr de caviar ruso Baerii **10,00€**

**ARROZ DE ALCACHOFAS, SHITAKE Y JAMÓN IBÉRICO DEHESA
DE LOS MONTEROS**

La mejor unión de los sabores de la tierra

27,00€



NUESTROS ARTESANOS DEL MAR

FACERA DE ATÚN GUISADO CON HONGOS Y MILHOJA DE PATATA

Uno de los cortes más sabrosos de nuestro pescado universal
30,00€

PULPO ASADO EN PAPILLOTE Y ACABADO A LA BRASA, SU CALDO AL VINO OLOROSO, JUDÍAS VERDES, CREMOSO DE CHIRIVÍA Y TOQUES PICANTES

29,00€

LOMO DE LUBINA, SALSA PEPITORIA Y CREMOSO DE BRÓCOLI AL SARMIENTO

Del Mediterráneo a la mesa

34,00€

CORVINA A LA BRASA, MARINERA DE MEJILLONES Y SU CALDO ESPECIADO

24,00€

POPIETAS DE LENGUADO EN SALSA BEURRE BLANC AL AZAFRÁN Y GUISANTES DE LA HUERTA DE COÍN

38,00€ Añade 10 gr de caviar ruso Baerii **10,00€**

LINGÜINI NERO DI SEPIA CON PESTO ROJO Y BOTARGA RALLADA

22,00€



**DEHESAS, PRADOS
Y PASTOS**

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA, PURE DE PATATA
VIOLETA, HABITAS TIERNAS Y CALDO DE JAMÓN TEXTURIZADO
28,00€

CANELÓN DE PULARDA, SU JUGO, GUISILLO DE LENTEJA
BELUGA Y ESPINACAS

Un viaje alrededor de los sabores más especiales de la temporada
28,00€

PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA CON
SALSA PASTORIL Y PATATITAS RUSTIDAS AL AJILLO

Un icono local
42,00€

TOURNEDÓ DE VACA CON RISOTTO DE BOLETUS TRUFADO
Y SALSA BORDALESA
38,00€

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA Y PATATAS SOUFFLÉ
32,00€



COCINA DULCE

BIENMESABE ANTEQUERANO

Un popular postre de legado andalusí actualizado

8,00€

COULANT DE CHOCOLATE Y AVELLANA, SOPA DE YOGURT Y CHOCOLATE BLANCO ACOMPAÑADO DE SORBETE DE MANGO

8,00€

TORRIJA DE PAN BRIOCHE, SOPA DE ALMENDRAS TOSTADAS Y HELADO DE LECHE FRESCA

Nuestra particular versión de la receta dulce más tradicional de Semana Santa

8,00€

FLAN DE QUESO DE CABRA FLOR BERMEJA, CARAMELO DE RON AÑEJO Y GRANADA

8,00€

SABAYÓN GRATINADO DE FRUTAS DE TEMPORADA

8,00€

IVA incluido