

# BALAUSTA

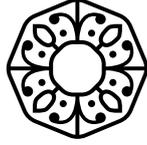
RESTAURANTE



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  
**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**

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€**

### **STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, TRUFA Y BRIOCHE TOSTADO**

**28,00€** - Añada 10 gr. de caviar Baerii 15 €

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

**20,00€**



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

**ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS Y KALE, TOFU  
CAMELIZADO, NUECES PECANAS Y VINAGRETA  
DE RAS AL HANOUT**

Saludable con matices árabes

**14,00€**

**ENSALADA TEMPLADA DE BERENJENA CUERNO DE GACELA AL  
JOSPER CON TAPENADE DE SARDINAS, VINAGRETA DE TOMATE  
SECO Y QUESO DE CABRA MALAGUEÑA**

**16,00€**

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

**21,00€**

**SOPA DE VIÑA AB DE CIGALAS DE LA CALETA DE VÉLEZ  
CON TIRABEQUES Y DADOS DE PATATA CONFITADA**

**17,00€** - Añada 10 gr. de caviar Baerii **15 €**

**VICHYSOISSE AL ESTRAGÓN CON VIEIRAS A LA BRASA  
Y PUERRO A BAJA TEMPERATURA**

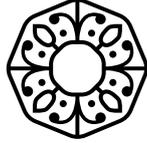
Tradición francesa con matices malagueños

**16,00€** - Añada 10 gr. de caviar Baerii **15 €**

**POTAJE DE GARBANZOS CON CARABINEROS E HINOJOS**

La receta de la abuela con sabor a mar

**23,00€**



## **NUESTROS ARTESANOS DEL MAR**

### **FACERA DE ATÚN GUISADO CON HONGOS Y MILHOJA DE PATATA**

Uno de los cortes más sabrosos de nuestro pescado más codiciado  
**29,00€**

### **PULPO ASADO EN PAPILOTE Y ACABADO AL JOSPER CON SU JUGO AL VINO OLOSOSO, ROMANESCO Y CREMOSO DE CHIRIVÍA**

Con duende y ligeramente picante  
**26,00€**

### **LOMO DE LUBINA A LA BRASA CON VELOUTÉ DE BERBERECHOS Y ACELGAS DE LA HUERTA DE COÍN**

Ahumado, salino y mineral  
**34,00€** - Añada 10 gr. de caviar Baerii 15 €

### **SUPREMA DE SALMÓN AL JOSPER CON BILBAÍNA, ZANAHORIA MORADA DE CUEVAS BAJAS Y QUINOA CRUJIENTE**

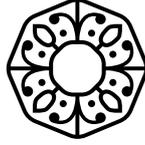
**22,00€**

### **LOMO DE BACALAO CONFITADO CON PISTO ANDALUZ DE VERDURAS BRASEADAS Y JUGO DE PIMIENTOS ASADOS AL SARMIENTO**

**24,00€**

### **TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS, TRUFA Y PARMESANO**

Un capricho de mar y montaña  
**38,00€**



## **DEHESAS, PRADOS Y PASTOS**

**SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS", GAZPACHUELO DE SU JUGO Y CASTAÑA EN DOS VERSIONES**

De Ronda y con premontanera de castaña

**24,00€**

**CONFIT DE PATO CON CHUTNEY DE MANGO, FRUTOS SECOS Y REMOLACHA ASADA**

Un otoño exótico en el plato

**28,00€**

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

Un icono local, hoy emblemático de Balausta

**42,00€**

**TOURNEDÓ DE VACA CON RISOTTO DE BOLETUS TRUFADO Y SALSA BORDALESA**

**38,00€**

**CHULETA DE VACA MADURADA AL SARMIENTO CON PATATAS FRITAS (PARA 2 P)**

**98,00€**

Servicio de pan y aceite de oliva: 3€ pp

IVA incluido