



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.



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 DE 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)

EMPAÑADILLA DE FRITADA DE BACALAO

Crujiente con sabor a mar

6 € (unidad)

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA

16 €

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, TUÉTANO ASADO

Y BRIOCHE TOSTADO

14 € - Añada 10 gr. de caviar Osetra 25€



ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA

PUERRO CONFITADO Y BRASEADO CON BECHAMEL DE BOLETUS
15 €

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

15 €

**GAZPACHUELO MALAGUEÑO CON TARTAR DE GAMBA BLANCA
DE LA CALETA DE VÉLEZ**

Frescura, tradición y mar en una cucharada

16 €

GARBAZOS DE LA AXARQUÍA GUISADOS CON RAPE Y ALMEJAS
19 €

**PARRILLADA DE VERDURAS SERVIDAS CON UNA SOPA
DE CEBOLLA, QUESO DE CABRA MALAGUEÑA
Y MAJADO DE PIMIENTOS ASADOS CON AVELLANAS**
21 €

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

Homenaje al Mediterráneo

22 €

**TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE HUEVO FRITO
Y PIPARRAS**

Un suculento homenaje

26 € - Añada 10 gr. de caviar Osetra 25€

**ALCACHOFAS DEL TERRENO BRASEADAS CON SALSA
SOBREHUSA DE BERBERECHOS**

18 €



NUESTROS ARTESANOS DEL MAR

LASAÑA AL MOMENTO DE BOLOÑESA DE ATÚN ROJO,
JUGO DE SUS ESPINAS LIGERAMENTE PICANTE
Y BECHAMEL DE TUÉTANO

20 €

ARROZ MELOSO DE PESCADO DE ROCA
Y ALCACHOFAS DEL TERRENO

24 €

PULPO ASADO EN PAPILLOTE CON SU SALSA A LA MARENGA
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 ESPINACAS AL AJILLO
38 € - Añada 10 gr. de caviar Osetra 25€

TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS,
TRUFA Y PARMESANO
Un capricho de mar y montaña
40 € - Añada 10 gr. de caviar Osetra 25€



DEHESAS, PRADOS Y PASTOS

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

23 €

JARRETE DE TERNERA RETINTA A BAJA TEMPERATURA Y GLASEADO CON SU JUGO TRUFADO Y PARMENTIER DE BATATA ASADA Y MANTEQUILLA

25 €

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

27 €

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA CON CREMOSO DE ZANAHORIA ENCOMINADA Y JUGO DE IBÉRICO ESPECIADO

29 €

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

Lujoso y textura en un bocado

38 €

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

42 €

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS 6 €

PURE DE PATATAS A LA MANTEQUILLA 6 €

ENSALADA VERDE 6 €

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS 8 €

VERDURAS A LA BRASA 8 €

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

IVA incluido



DISFRUTE DE NUESTRA NUEVA TERRAZA "LA TERRAZA DE SOLECIO"