



**BALAUSTA**

RESTAURANTE



ANDALUCÍA, MÁLAGA  
EL SUR COMO PUNTO DE PARTIDA



ANDALUCÍA, MÁLAGA  
THE SOUTH, WHERE OUR JORNEY BEGINS

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala.  
Ponemos a su disposición envases aptos para uso alimentario para que, si lo desea, pueda llevarse los alimentos no consumidos.

---

Kindly let us now if you have any food allergies or intolerances.

We are pleased to provide food-safe containers should you wish to take away any remaining dishes.



## **ENTRANTES** STARTERS

**JAMÓN. Dehesa de los Monteros - pan con tomate**  
ACORN-FED IBERIAN HAM. "Dehesa de los Monteros".  
Toasted bread with tomato  
**34€**

**OSTRA. En tempura y espuma de bearnesa**  
OYSTER. Tempura oyster with Béarnaise foam  
**7,5€** (unidad) - (per unit)

**ANCHOA. Matxitako a la malagueña**  
con pan con tomate  
ANCHOVY. Matxitxako anchovy Málaga-style  
with toasted bread and tomato  
**7,5€** (unidad) - (per unit)

**EMPANADILLA. De solomillo de vaca, espinacas,**  
**ricotta y harissa**  
EMPANADILLA. Filled with beef tenderloin, spinach,  
ricotta and harissa  
**6€** (unidad) - (per unit)

**CROQUETA. De gambas al ajillo**  
CROQUETTE. Garlic prawns croquette  
**3,5€** (unidad) - (per unit)

**STEAK TARTAR. De ternera sobre brioche hojaldrado**  
**y patata soufflé**  
STEAK TARTAR. Beef tartar on flaky brioche  
with soufflé potato  
**7,5€**

**SALPICÓN. Tomate de temporada con emulsión**  
**de pimiento del padrón y albahaca**  
SALPICÓN. Seasonal tomato with Padrón pepper  
emulsion and basil  
**18€**

**LECHUGA VIVA. Con aliño César, papada ibérica y costrones**  
LIVING LETTUCE. With Caesar dressing, Iberian pork jowl  
and croutons  
**19€**

**BIMIS. En tempura con mahonesa de nueces pecanas**  
BIMIS. Tempura tenderstem broccoli with pecan mayonnaise  
**15€**

**VERDURAS. Parrillada con porrilla de almendras**  
**y toques picantes.**  
GRILLED VEGETABLES. With almond "porrilla" sauce  
and spicy touches  
**17€**

**ATÚN. Tartar con aliño picante al gusto y huevo frito.**  
TUNA. Tartar with spicy dressing to taste and fried egg  
**25€**



## **PRINCIPALES** MAIN DISHES

**LUBINA.** Salsa beurre blanc y espinacas 'aliñás'  
SEABASS. Beurre blanc sauce and seasoned spinach  
**36€**

**DORADA.** En dos cocciones con pipirrana thai  
y hierbas  
SEA BREAM. Cooked two ways with Thai-style  
pipirrana and herbs  
**34€**

**PESCADO DE ROCA.** Frito con ensalada de algas  
y salsa ravigote  
ROCK FISH. Fried rock fish with seaweed salad  
and ravigote sauce  
**38€**

**BACALAO.** Con pil-pil de hierbabuena y majado  
de acelga a la andaluza  
COD. With mint pil-pil and Andalusian-style  
Swiss chard mash  
**27€**

## **GUARNICIONES** SIDES

**PATATAS FRITAS CASERAS**  
HOMEMADE FRENCH FRIES  
**7€**

**COGOLLO CON ALIÑO DE KIMCHEE Y SAL DE AJO**  
BABY GEM LETTUCE WITH KIMCHEE DRESSING AND GARLIC SALT  
**7€**

**PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS**  
FRIED PADRÓN PEPPERS  
**7€**

**IBÉRICO.** Presa con zanahoria encominada  
y jugo especiado  
IBERIAN PORK. Presa cut with cumin-spiced  
carrot and spiced jus  
**29€**

**PATO.** Magret con salsa de pimienta verde  
y chantilly de amontillado  
DUCK. Magret with green pepper sauce  
and amontillado chantilly  
**26€**

**VACA.** Solomillo al Jospet con salsa Café de París  
BEEF. Jospet-grilled tenderloin with Café de Paris sauce  
**38€**

**CHIVO.** Paletilla asada al carbón y bol de lechuga  
con cebolleta  
GOAT. Charcoal-roasted shoulder with lettuce  
and spring onion salad  
**42€**



DISFRUTE DE UNA COPA O COCKTAIL EN LA TERRAZA DE SOLECIO

ENJOY A DRINK OR A COCKTAIL AT LA TERRAZA DE SOLECIO



