

## NUESTROS VINOS

### D.O. RIBERA DEL DUERO (VINO TINTO)

**PROTOS ROBLE**  
TEMPRANILLO  
BOTELLA: 20.00€

**CONDADO DE ORIZA ROBLE**  
BOTELLA: 18.00€

**FINCA RESALSO**  
TEMPRANILLO  
BOTELLA: 20.00€

**HITO**  
BOTELLA: 21.00€

**PESQUERA CRIANZA**  
BOTELLA: 35.00€

**PAGO DE LOS CAPELLANES**  
BOTELLA: 40.00€

**PAGO DE CARRAOVEJAS**  
TINTO FINO, CABERNET  
SAUVIGNON, MERLOT  
BOTELLA: 46.00€

### BLANCOS, ESPUMOSOS, ROSADOS Y CAVA

**TIERRA BLANCA**  
SEMIDULCE  
BOTELLA: 12.00€

**ROSADO**  
BOTELLA: 9.00€

**LAMBRUSCO**  
BOTELLA: 9.00€

**BACH (MOSCATO)**  
BOTELLA: 10.00€

**NY HOOD (MOSCATO)**  
BOTELLA: 11.00€

**CAVA**  
BOTELLA: 15.00€

**CAVA SEMISECO**  
BOTELLA: 15.00€  
**D.O. RUEDA (VINO BLANCO)**

**SEÑORIO REAL**  
VERDEJO, VIURA  
BOTELLA: 11.00€

**D.O. RIOJA (VINO TINTO)**

**828 CRIANZA**  
CRIANZA  
BOTELLA: 12.00€

**BERONIA**  
CRIANZA  
BOTELLA: 18.00€

**ARNEGUI CRIANZA**  
TEMPRANILLO  
BOTELLA: 16.00€

**AZPILICUETA CRIANZA**  
TEMPRANILLO, GRACIANO Y  
MAZUELO  
BOTELLA: 18.00€

**MARQUÉS DE CÁCERES**  
CRIANZA  
BOTELLA: 18.00€

**FAUSTINO**  
CRIANZA  
BOTELLA: 18.00€

**RAMÓN BILBAO**  
RESERVA RIOJA  
BOTELLA: 25.00€

**D.O. EXTREMADURA (VINO TINTO)**

**HABLA DEL SILENCIO**  
RIRAM, CABERNET  
SUAVINGNON, TEMPRANILLO,  
CABERNET FRANC  
BOTELLA: 20.00€

**SIERRA NORTE DE SEVILLA (VINO TINTO)**

**PAGO DEL ZANCÚO**  
TEMPRANILLO, SYRAH,  
9 MESES DE CRIANZA EN  
BARRICA FRANCESA  
BOTELLA: 19.00€

## PARA LOS PEQUES

**CROQUETAS DE JAMÓN**  
PRECIO: 5.00€

**MINIBURGUER CON O SIN QUESO**  
RACIÓN: 3.00€

**NUGUETS DE POLLO CON ALI OLÍ**  
RACIÓN: 4.50€

**LAGRIMITAS DE POLLO**  
RACIÓN: 5.00€

**PASTA LARGA CON TOMATE FRITO Y QUESO**  
RACIÓN: 5.00€

NUESTROS PLATOS ESTÁN IDENTIFICADOS CON LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN.



MOLUSCOS



CACAHUETES



ALTRAMUZ



PESCADO



HUEVO



SULFITOS



SÉSAMO



CRUSTÁCEOS



APIO



LECHE



FRUTOS SECOS



MOSTAZA



GLUTEN



SOJA

Se informa a nuestros clientes, según la reglamentación sanitaria aplicable a industrias alimentarias (Reglamento (UE) 1169/2011, de que según la reglamentación citada, existe información sobre presencias de alérgenos en productos elaborados y servidos en esta empresa, a disposición del consumidor, (según la relación de productos disponibles tanto en la carta, como en el menú / aperitivo a ofertar a los clientes).

En caso de que vd. padezca (o sospeche padecer) alguna intolerancia o alergia alimentaria a alguno de estos componentes, por favor, se ruega lo comunique al responsable de la empresa, para que le aporte la citada información de alérgenos en los platos elaborados, y si es posible, se le pueda ofrecer algún plato alternativo (libre de alérgenos).

Gracias por su colaboración.

PIDA INFORMACIÓN DE  
**LOS ALÉRGENOS**  
A NUESTRO PERSONAL

## ESTRELLA GALICIA

**ESTRELLA GALICIA RECIÉN HECHA**  
BOTELLA 1/2 LITRO: 2.60€

**ESTRELLA GALICIA RECIÉN HECHA 1906**  
BOTELLA 1/2 LITRO: 4.00€



AV. SANTA ANA, 81 14700 PALMA DEL RÍO (CÓRDOBA)  
WWW.BALMARESTAURANTE.COM

Pedido mínimo 10€. Coste del servicio a domicilio 1€

**PEDIDOS EN: 957 247 159**

TAMBIÉN POR WHATSAPP EN ESTE MISMO  
NÚMERO PARA PEDIDOS CON ANTELACIÓN

RECOMENDAMOS PAGO CON TARJETA

LUNES A VIERNES: 20:00H A 22:30H  
SÁBADOS Y DOMINGOS: 13:00 A 16:00 Y 20:00H A 22:30H  
MARTES CERRADOS POR DESCANSO DEL PERSONAL

# BALMA

# A domicilio

TE LLEVAMOS NUESTRA  
GASTRONOMÍA A DOMICILIO O PUEDES  
RECOGERLA EN NUESTRO LOCAL

DISFRUTA DE LOS MEJORES PLATOS DE  
BALMA, SIEMPRE CON LA MÁXIMA CALIDAD  
Y SEGURIDAD.



ACTUALIZACIÓN 6.0 (ESTA CARTA ANULA LA ANTERIOR) - 9/11/22

## PARA EMPEZAR

**SALMOREJO** CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO DURO  
1/2 RACIÓN: 6,50€ ●●

**SIN GLUTEN** **ENSALADILLA** DE MELVA CON CREMA DE OLIVAS NEGRAS, ANCHOAS Y REGAÑÁ  
1/2 RACIÓN: 6,50€ ●●●●

**PATÉ** DE AVE MACERADO AL PEDRO XIMÉNEZ CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA Y TOSTAS DE PAN CRISTAL  
1/2 RACIÓN: 8,00€ ●●

**SARDINA** AHUMADA "TENDÍA" TOSTA CON SALMOREJO Y PICADILLO DE MANGO  
UNIDAD: 3,50€ ●●●

**CROQUETAS** DE JAMÓN IBÉRICO  
1/2 RACIÓN: 7,00€ ●●●

**CROQUETAS DEL MES** (CONSULTE SUGERENCIAS)  
1/2 RACIÓN: 8,00€ ●●●

**SURTIDO DE CROQUETAS** JAMÓN Y DEL MES  
1/2 RACIÓN: 9,00€ ●●●●

**SIN GLUTEN** **PATATAS BRAVAS** CON SALSA DE TOMATE CASERA ESPECIADA CON UN TOQUE PICANTE Y ALI OLI CASERO  
1/2 RACIÓN: 7,00€ ●●

**MUSAKA** DE BERENJENAS CON BOLOGNESA DE RETINTA Y BECHAMEL ROSA  
PRECIO: 4,50€ ●●●

**TABLA DE QUESOS** CABRA, MANCHEGO, RULO Y QUESO AZUL CON MERMELADA Y TOSTAS  
RACIÓN: 15,00€ ●●●●

**SIN GLUTEN** **QUESO DE CABRA** CURADO CON CONFITURA DE NUECES Y PANECILLOS TOSTADOS  
1/2 RACIÓN: 7,00€ ●●

**QUESO MANCHEGO** CURADO CON CONFITURA DE NUECES Y PANECILLOS TOSTADOS  
RACIÓN: 7,00€

## NUESTRAS ENSALADAS

**SIN GLUTEN** **ENSALADA MIXTA** MEZCLUM UN POCO ALIÑADO, ZANAHORIA, MAÍZ, REMOLACHA, CEBOLLA, TOMATE, HUEVO DURO Y ATÚN  
RACIÓN: 7,00€ ●●

**SIN GLUTEN** **ENSALADA CÉSAR** CON BACON, GRANA PADANO Y CRUTONS  
RACIÓN: 7,50€ ●●●●

## CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

**SIN GLUTEN** **RISOTTO** DE BOLETUS AL AROMA DE TRUFA Y PARMESANO  
1/2 RACIÓN: 9,00€ ●●

**SIN GLUTEN** **CON UN PAR DE HUEVOS** (CONSULTE SUGERENCIAS)

**TAGLIATELLES** CON SALSA DE HONGOS SILVESTRES Y PARMESANO  
1/2 RACIÓN: 9,00€ ●●●

**PASTA DEL MES** (CONSULTE SUGERENCIAS)

## ALGO ASIÁTICO

**GYOZAS** DE CARNE Y REPOLLO CON SALSA DE OSTRAS Y SÉSAMO  
1/2 RACIÓN: 8,00€ ●●●●

**SIN GLUTEN** **TATAKI** DE ATÚN ROJO CON MAHONESA DE SOJA, SALSA DE OSTRAS Y SÉSAMO  
1/2 RACIÓN: 8,50€ ●●●●●

**WOK DE FIDEOS UDOM** CON VERDURITAS Y SECRETO  
1/2 RACIÓN: 9,00€ ●●

## DEL CERDO IBÉRICO

**SIN GLUTEN** **SOLOMILLO DE CERDO**  
1/2 RACIÓN: 7,50€

**SIN GLUTEN** **PRESA IBÉRICA**  
1/2 RACIÓN: 9,00€

**SIN GLUTEN** **LAGARTO IBÉRICO**  
1/2 RACIÓN: 8,00€

**SALSAS** (GORGONZOLA, MOJO PICÓN O SALSA VERDE) PRECIO: 0,75€

## DEL MAR

**SIN GLUTEN** **NUESTRA VERSIÓN DE GAMBAS AL AJILLO** CON TEXTURAS DE AJO NEGRO Y PAN DE TINTA DE CALAMAR  
1/2 RACIÓN: 7,50€ ●●●●

**SIN GLUTEN** **BACALAO** PLANCHA A LA VIZCAÍNA CON CRUJIENTE DE SU PROPIA PIEL  
RACIÓN: 9,00€ ●●●

**SIN GLUTEN** **CHIPIRONES** PLANCHA CON SALSA VERDE Y ALI OLI  
RACIÓN: 11,00€ ●●

**SIN GLUTEN** **CARTUCHITO** DE PESCAITO FRITO CON ALI OLI VARIADO O DE UNA SOLA CLASE (BACALAILLA, BOQUERONES, CALAMAR Y CAZÓN EN ADOBO)  
RACIÓN: 8,50€ ●●●●

**PESCADO DEL DÍA** (CONSULTE SUGERENCIAS)

## SIN GLUTEN

LOS PLATOS CON ESTE SÍMBOLO PUEDEN ADAPTARSE A CELÍACOS PREVIO AVISO.

## ALGO DE CARNE

**SIN GLUTEN** **FLAMENQUÍN** CORDOBÉS CON SALMOREJO Y PATATAS  
RACIÓN: 8,50€ ●●●

**SIN GLUTEN** **CARRILLERAS** IBÉRICAS AL VINO TINTO  
1/2 RACIÓN: 9,50€ ●●

**SIN GLUTEN** **RABO DE TORO** TRADICIONAL CON PATATAS  
RACIÓN: 16,00€ ●●

**SAN JACOBO** DE SERRANITO (LOMO, JAMÓN SERRANO, PIMIENTO Y QUESO) A LOS 3 QUESOS  
RACIÓN: 7,00€ ●●●

## PREGUNTE POR NUESTRAS SUGERENCIAS

## PARA FINALIZAR

**SIN GLUTEN** **"CADENERA CAÍDA DEL ÁRBOL"** BAVAROISE DE CHOCOLATE BLANCO SOBRE SORBETE DE NARANJAS  
RACIÓN: 5,00€ ●●

**"HOMENAJE AL CHOCOLATE"** BROWNIE, SOPA, ROCA, HELADO Y NUTELLA  
RACIÓN: 5,00€ ●●●●

**TORRIJA** DE MIEL DE AZAHAR SOBRE CREMA DE GALLETAS Y HELADO  
RACIÓN: 5,00€ ●●●

NUESTRA VERSIÓN DEL **TIRAMISÚ** CON HELADO  
RACIÓN: 5,00€ ●●●●

**TARTA DE QUESO** AL HORNO CON FRUTOS ROJOS Y HELADO  
RACIÓN: 5,00€

I.V.A. Incluido.

# Balma A LA BRASA

CARNE ROJA • POLLO • CERDO IBÉRICO • PESCADOS • Y MUCHO MÁS...

## CARNES IBÉRICAS DE LOS PEDROCHES Y ARACENA

**SIN GLUTEN** **PARRILLADA IBÉRICA** (PRESA, LAGARTO Y PLUMA). 2/3 PAX  
PRECIO: 28,00€

**SIN GLUTEN** **LAGARTO IBÉRICO\***  
PRECIO: 15,00€ (250/300GR)

**SIN GLUTEN** **PLUMA IBÉRICA\***  
PRECIO: 18,00€ (250/300GR)

**SIN GLUTEN** **PRESA IBÉRICA\***  
PRECIO: 18,00€ (250/300GR)

\*CON JAMÓN. SUPLEMENTO DE 2€

NUESTRAS CARNES IRÁN ACOMPAÑADAS DE PIMIENTOS DEL PADRÓN, PATATAS Y SAL MALDON

**SERVICIO DE PAN Y PICOS**  
PRECIO: 0,50€

## CARNES ROJAS DE VACA GALLEGA

**SIN GLUTEN** **CHULETÓN DE VACA GALLEGA MADURADO (700-1900GR)**  
PRECIO: 5,00€ (100GR)

**SIN GLUTEN** **ENTRECOT DE VACA GALLEGA DE LOMO BAJO MADURADO (500-800GR)**  
PRECIO: 5,50€ (100GR)

**SIN GLUTEN** **ENTRECOT DE VACA GALLEGA DE LOMO ALTO MADURADO (700-1500GR)**  
PRECIO: 5,00€ (100GR)

**SIN GLUTEN** **SOLOMILLO DE VACA GALLEGA (250-500GR)**  
PRECIO: 8,00€ (100GR)

## BURGUERS GOURMET

**SIN GLUTEN** **DOBLE VACA SIMMENTAL** 2X 150GR. MEZCLUM, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE, QUESO DE CABRA Y ALI OLI  
RACIÓN: 9,00€ ●●●

**SIN GLUTEN** **VACA GALLEGA** 220GR. MEZCLUM, DOBLE CHEDDAR, CEBOLLA CRUJIENTE, MIEL/MOSTAZA, TOMATE Y ALI OLI  
RACIÓN: 9,00€ ●●●

**SIN GLUTEN** **VACA MADURADA** 220GR. MEZCLUM, QUESO HAVARTI, BACON Y HUEVO FRITO, TOMATE Y ALI OLI  
RACIÓN: 9,00€ ●●●●

## VARIOS

**SIN GLUTEN** **CHURRASCO DE MUSLO DE POLLO MARINADO**  
PRECIO: 10,00€

**SIN GLUTEN** **SOLOMILLO DE CERDO**  
PRECIO: 13,00€

**PULPO A LA BRASA** CON PATATAS AL AJO COLORADO  
PRECIO: 18,00€ ●

## Proceso de Maduración

NUESTRAS CARNES MÁS SELECTAS PASAN POR UN PROCESO DE MADURACIÓN LOGRANDO ASÍ, UNA MAYOR CONCENTRACIÓN DEL SABOR Y UNA TEXTURA Y TERNURA INIGUALABLES.

CARNES  
100% CALIDAD

