

## NUESTROS VINOS

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

PROTOS ROBLE  
TEMPRANILLO  
BOTELLA: 20.00€

 CONDADO DE ORIZA ROBLE  
BOTELLA: 18.00€ | COPA: 2.80€

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€

 MANZANILLA LA GUITA  
COPA: 1.70€

ROSADO  
BOTELLA: 9.00€

LAMBRUSCO  
BOTELLA: 9.00€

BACH (MOSCATO)  
BOTELLA: 10.00€

 NY HOOD (MOSCATO)  
BOTELLA: 11.00€ | COPA: 2.00€

CAVA  
BOTELLA: 15.00€

CAVA SEMISECO  
BOTELLA: 15.00€

### D.O. RUEDA (VINO BLANCO)

SEÑORÍO REAL  
VERDEJO, VIURA  
BOTELLA: 11.00€ | COPA: 2.00€

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

 828 CRIANZA  
CRIANZA  
BOTELLA: 12.00€ | COPA: 2.20€

BERONIA  
CRIANZA  
BOTELLA: 18.00€

 ARNEGUI CRIANZA  
TEMPRANILLO  
BOTELLA: 16.00€ | COPA: 2.80€

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 SAUVIGNON,  
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€

### VINO DULCE

 CANASTA  
COPA: 2.00€

 PEDRO XIMÉNEZ  
COPA: 2.00€

## LUCHA Y VENCE ENTRE DOS RÍOS



Tel. 957 247 159  
[www.balmarestaurante.com](http://www.balmarestaurante.com)

 VINOS DISPONIBLES EN COPA

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN IVA. INCLUIDO

El gusto por  
la tradición con  
un toque fresco

## PARA EMPEZAR

**SALMOREJO** CORDOBÉS CON JAMÓN, HUEVO DURO  
TAPA : 3,25€ | 1/2 RACIÓN: 6,50€ ●●

**SIN GLUTEN** **ENSALADILLA** DE MELVA CON CREMA DE OLIVAS NEGRAS, ANCHOAS Y REGAÑA  
TAPA : 3,25€ | 1/2 RACIÓN: 6,50€ ●●●●

**PATÉ** DE AVE MACERADO AL PEDRO XIMÉNEZ CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA Y TOSTAS DE PAN CRISTAL  
TAPA : 4,00€ | 1/2 RACIÓN: 8,00€ ●●

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

**CROQUETAS** DE JAMÓN IBÉRICO  
TAPA : 3,50€ | 1/2 RACIÓN: 7,00€ ●●●

**CROQUETAS DEL MES** (CONSULTE SUGERENCIAS)  
TAPA : 4,00€ | 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  
TAPA : 3,50€ | 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  
TAPA : 3,50€ | 1/2 RACIÓN: 7,00€ ●●

**QUESO MANCHEGO** CURADO CON CONFITURA DE NUECES Y PANECILLOS TOSTADOS  
TAPA : 3,50€ | RACIÓN: 7,00€

## DEL CERDO IBÉRICO

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

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

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

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

## 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€ ●●

## 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€ ●●●

## 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  
1/2 RACIÓN: 8,00€ | 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 AL CAMARERO)

## PARA LOS PEQUES

**CROQUETAS** DE JAMÓN  
PRECIO: 5,00€ ●●●

**MINIBURGUER** CON O SIN QUESO  
RACIÓN: 3,00€ ●

**NUGUETS** DE POLLO CON ALI OLI  
RACIÓN: 4,50€ ●●●●

**LAGRIMITAS** DE POLLO  
RACIÓN: 5,00€ ●●

**PASTA LARGA** CON TOMATE FRITO Y QUESO  
RACIÓN: 5,00€

## 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€

## SIN GLUTEN

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

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

## PREGUNTE POR NUESTRAS SUGERENCIAS

NUESTROS PLATOS ESTÁN IDENTIFICADOS CON LOS ALÉRGENOS QUE CONTIENEN.



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.

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO

## PIDA INFORMACIÓN DE LOS ALÉRGENOS A NUESTRO PERSONAL

LO SENTIMOS, PERO LOS FINES DE SEMANA NO TENEMOS EL FORMATO TAPA DISPONIBLE.

# Balma A LA BRASA

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

**CARNES**  
100% CALIDAD



## 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€

## 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€ ●

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

## 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 CON PATATAS GAJO Y SALSA MIEL Y MOSTAZA

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

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

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

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

## 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.