



CARTA PARA  
CELIÁACOS



BALMA

Restaurante / Brasas

## PARA EMPEZAR

### **ENSALADILLA** 7,50

De melva con emulsión de olivas negras, anchoas y regañá

### **PATÉ DE AVE** 9,00

Macerado al Pedro Ximénez con mermerlada de naranja amarga y tostas de pan cristal

### **CROQUETAS** 9,00

De jamón ibérico

### **PATATAS BRAVAS** 7,50

Con salsa de tomate casera especiada con un toque picante y ali oli casero

### **TABLA DE QUESOS** 15,00

Cabra y oveja de zuheros, rulo y queso azul con mermelada y tostas

### **QUESO DE CABRA** 7,50

Curado de Zuheros con confitura, nueces y panecillos tostados

### **QUESO MANCHEGO** 7,50

Curado de Zuheros con confitura, nueces y panecillos tostados

## A LA PLANCHA

### **SOLOMILLO DE CERDO** 8,00

### **PRESA IBÉRICA** 9,00

### **LAGARTO IBÉRICO** 9,00

## ALGO DE CARNE

### **FLAMENQUÍN CORDOBÉS** 10,00

Con salmorejo y patatas

### **CARRILLERAS IBÉRICAS** 12,00

Al vino tinto con patatas y pimientos del padrón

### **PAN SIN GLÚTEN** 1,50

## NUESTRAS ENSALADAS

### **ENSALADA MIXTA** 8,00

Mezclum un poco aliñado, zanahoria, maíz, remolacha, cebolla, tomate, huevo duro y atún

### **ENSALADA CÉSAR** 8,00

Con bacon, Grana Padano y crutons

## CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

### **RISOTTO** 11,00

De boletus al aroma de trufa y parmesano

### **CON UN PAR DE HUEVOS**

Consulte sugerencias

## ALGO ASIÁTICO

### **TATAKI DE ATÚN** 12,00

Con mahonesa de soja, salsa de ostras y sésamo

## DEL MAR

### **GAMBAS AL AJILLO** 9,50

Nuestra versión de gambas al ajillo con texturas de ajo negro y pan de tinta de calamar

### **LOMO DE BACALAO** 16,00

A la vizcaína sobre patatas al mortero

### **CHIPIRONES PLANCHA** 12,00

Con salsa verde y ali oli

### **PESCAÍTO FRITO** 11,00

Cartuchito de pescaíto frito variado o de una clase con ali oli (bacalaílla, boquerones, calamar y cazón en adobo)

## PARA FINALIZAR

### **CADENERA CAÍDA DEL ÁRBOL** 5,50

Bavaoise de chocolate blanco sobre sorbete de naranjas

# BALMA

## A LA BRASA

### CARNES IBÉRICAS DE LOS PEDROCHES Y ARACENA

#### **PARRILLADA IBÉRICA**

Presa, lagarto y pluma. 2/3 pax.

32<sup>00</sup>

#### **LAGARTO IBÉRICO\***

250/300gr

16<sup>00</sup>

#### **PLUMA IBÉRICA\***

250/300gr

19<sup>00</sup>

#### **PRESA IBÉRICA\***

250/300gr

19<sup>00</sup>

#### **\*CON JAMÓN**

Suplemento de 3€

### VARIOS

#### **CHURRASCO DE POLLO**

Churrasco de muslo de pollo marinado

12<sup>00</sup>

#### **SOLOMILLO DE CERDO**

13<sup>00</sup>

#### **PULPO A LA BRASA**

Con patatas al ajo colorado. Precio según mercado.

### SELECCIÓN DE VACA MADURADA

#### **CORTES DE RIÑONADAS DE VACA**

Carnes maduradas nacionales y de importación.  
(Chuletón, lomo alto, lomo bajo y tomahawk)

Consulte al camarero

### BURGUERS GOURMET

CON PATATAS GAJO Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

#### **VACA MADURADA**

220gr. Mezclum, cebolla caramelizada, tomate,  
queso de cabra y toque de ali oli

11<sup>00</sup>

#### **VACA GALLEGA**

220gr. Mezclum, cheddar curado, cebolla crujiente,  
miel/mostaza, tomate y toque de ali oli

11<sup>00</sup>

#### **\*INFORMACIÓN DE NUESTRAS CARNES\***

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

## 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.

#### **\*PREGUNTE POR NUESTRA SUGERENCIAS\***

EN BALMA NOS TOMAMOS MUY ENSERIO LA INNOVACIÓN, POR ESO TENEMOS  
PLATOS FUERA DE CARTA, SOLICÍTELOS A SU CAMARERO.

# NUESTRA VINOTECA

## D.O. RIBERA DEL DUERO VINO TINTO

<b>PROTOS ROBLE</b> Tempranillo	<b>20<sup>00</sup></b>
<b>CONDADO DE ORIZA ROBLE</b> <i>copa</i>	<b>3<sup>00</sup> / 20<sup>00</sup></b>
<b>FINCA RESALSO</b> Tempranillo	<b>20<sup>00</sup></b>
<b>HITO</b> Tempranillo	<b>22<sup>00</sup></b>
<b>PESQUERA CRIANZA</b>	<b>35<sup>00</sup></b>

## BLANCOS

<b>TIERRA BLANCA</b> Semidulce	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>MANZANILLA LA GUITA</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>00</sup></b>
<b>LAMBRUSCO</b>	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>NY HOOD (MOSCATO)</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>50</sup> / 13<sup>00</sup></b>
<b>CAMIONETA</b> Verdejo Frisanto	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>CAVA</b>	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>MONTILLA-MORILES VERBENERA</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>00</sup></b>

## D.O. RUEDA (VINO BLANCO)

<b>GILDA</b> <i>copa</i> Verdejo	<b>2<sup>50</sup> / 13<sup>00</sup></b>
-------------------------------------	---

## D.O. RIOJA VINO TINTO

<b>ARNEGUI CRIANZA</b> <i>copa</i> Tempranillo	<b>3<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup></b>
<b>AZPILICUETA CRIANZA</b> Tempranillo, graciano y mazuelo	<b>18<sup>00</sup></b>
<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> Crianza	<b>20<sup>00</sup></b>
<b>RAMÓN BILBAO</b> Reserva Rioja	<b>35<sup>00</sup></b>

## D.O. EXTREMADURA VINO TINTO

<b>HABLA DE SILENCIO</b> Riram, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc	<b>22<sup>00</sup></b>
--	------------------------

## SIERRA NORTE DE SEVILLA VINO TINTO

<b>PAGO DEL ZANCÚO</b> Tempranillo, Syrah, 9 meses de crianza en barrica francesa	<b>20<sup>00</sup></b>
--	------------------------

## VINO DULCE

<b>PEDRO XIMÉNEZ</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>50</sup></b>
----------------------------------	-----------------------

**LOS VINOS CON ESTE SÍMBOLO** *copa*  
Pueden ser servidos en copa