



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

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

ALGO DE CARNE

FLAMENQUÍN CORDOBÉS 10.⁰⁰

Con 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.

32⁰⁰

LAGARTO IBÉRICO*

250/300gr

16⁰⁰

PLUMA IBÉRICA*

250/300gr

19⁰⁰

PRESA IBÉRICA*

250/300gr

19⁰⁰

***CON JAMÓN**

Suplemento de 3€

VARIOS

CHURRASCO DE POLLO

Churrasco de muslo de pollo marinado

12⁰⁰

SOLOMILLO DE CERDO

13⁰⁰

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. Pan brioche, havarti, bacon, huevo, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

11⁰⁰

VACA GALLEGA

220gr. Pan brioche, cheddar curado, cebolla crujiente, mostaza/miel, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

11⁰⁰

DOBLE SIMENTAL

300gr. Dos piezas de 150gr, pan brioche, rulo de cabra, cebolla caramelizada, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

12⁰⁰

INGREDIENTE EXTRA

1⁰⁰

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

PROTOS ROBLE Tempranillo	20⁰⁰
CONDADO DE ORIZA ROBLE <i>copa</i>	3⁰⁰ / 20⁰⁰
FINCA RESALSO Tempranillo	20⁰⁰
HITO Tempranillo	22⁰⁰
PESQUERA CRIANZA	35⁰⁰

BLANCOS

TIERRA BLANCA Semidulce	13⁰⁰
MANZANILLA LA GUITA <i>copa</i>	2⁰⁰
LAMBRUSCO	10⁰⁰
NY HOOD (MOSCATO) <i>copa</i>	2⁵⁰ / 13⁰⁰
CAMIONETA Verdejo Frisanto	14⁰⁰
CAVA	15⁰⁰
MONTILLA-MORILES VERBENERA <i>copa</i>	2⁰⁰

D.O. RUEDA (VINO BLANCO)

GILDA <i>copa</i> Verdejo	2⁵⁰ / 13⁰⁰
-------------------------------------	---

D.O. RIOJA VINO TINTO

ARNEGUI CRIANZA <i>copa</i> Tempranillo	3⁰⁰ / 18⁰⁰
AZPILICUETA CRIANZA Tempranillo, graciano y mazuelo	18⁰⁰
MARQUÉS DE CÁCERES Crianza	20⁰⁰
RAMÓN BILBAO Reserva Rioja	35⁰⁰

D.O. EXTREMADURA VINO TINTO

HABLA DE SILENCIO Riram, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc	22⁰⁰
--	------------------------

SIERRA NORTE DE SEVILLA VINO TINTO

PAGO DEL ZANCÚO Tempranillo, Syrah, 9 meses de crianza en barrica francesa	20⁰⁰
--	------------------------

VINO DULCE

PEDRO XIMÉNEZ <i>copa</i>	2⁵⁰
----------------------------------	-----------------------

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