

PARA EMPEZAR

SALMOREJO CORDOBÉS 7.⁵⁰

Con jamón y huevo duro (5, 13)

ENSALADILLA 7.⁵⁰

De melva con emulsión de olivas negras, anchoas y regañá (4, 5, 13)

VERDURITAS 7.⁵⁰

Frescas salteadas

PATÉ DE AVE 9.⁰⁰

Macerado al Pedro Ximénez con mermerlada de naranja amarga y tostas de pan cristal (10, 6, 13)

SARDINA AHUMADA 3.⁷⁵

"Tendía" en tosta con salmorejo y picadillo de mango. (Precio por unidad) (4, 6, 13)

CROQUETAS 9.⁰⁰

De jamón ibérico (5, 10, 13)

CROQUETAS DEL MES 10.⁰⁰

Consulte sugerencias (5, 10, 13)

SURTIDO DE CROQUETAS 11.⁰⁰

De jamón ibérico y del mes (5, 10, 13)

PATATAS BRAVAS 7.⁵⁰

Con salsa de tomate casera especiada con un toque picante y ali oli casero (7, 10, 13)

MUSAKA DE BERENJENAS 9.⁰⁰

Con bolognesa de retinta y bechamel rosa (6, 10, 13)

TABLA DE QUESOS 15.⁰⁰

Cabra y oveja de zuheros, rulo y queso azul con mermelada y tostas (7, 10, 11, 13)

QUESO DE CABRA 7.⁵⁰

Curado de Zuheros con confitura, nueces y panecillos tostados (10, 11)

QUESO MANCHEGO 7.⁵⁰

Curado de Zuheros con confitura, nueces y panecillos tostados (10, 11)

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA MIXTA 8.⁰⁰

Mezclum un poco aliñado, zanahoria, maíz, remolacha, cebolla, tomate, huevo duro y atún (4, 5, 6)

ENSALADA CÉSAR 8.⁰⁰

Con bacon, Grana Padano y crutons (5, 10, 12, 13)

CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

RISOTTO 11.⁰⁰

De boletus al aroma de trufa y parmesano (6, 10, 13)

CON UN PAR DE HUEVOS

Consulte sugerencias (5)

FAGOTINI DE PERA Y RICOTA 12.⁰⁰

En salsa gorgonzola con parmesano y sal de jamón (5, 10, 13)

ALGO ASIÁTICO

GYOZAS 9.⁰⁰

De carne y repollo con salsa de ostras y sésamo (6, 7, 12, 13)

TATAKI DE ATÚN 12.⁰⁰

Con mahonesa de soja, salsa de ostras y sésamo (4, 5, 7, 12)

WOK DE FIDEOS UDOM 10.⁵⁰

Con verduritas salteadas y muslo de pollo (7, 13, 14)

BAO DE MOGOTE IBÉRICO 4.⁰⁰

En aliño mexicano con cebollita encurtida y mahonesa secreta (1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14)

ALGO DE CARNE

FLAMENQUÍN CORDOBÉS 10.⁰⁰

Con salmorejo y patatas (5, 10, 13)

CARRILLERAS IBÉRICAS 12.⁰⁰

Al vino tinto con patatas y pimientos del padrón (6, 13)

SAN JACOBO DE SERRANITO 7.⁵⁰

(Lomo, jamón serrano, pimiento) a los tres quesos (5, 10, 13)

CARTA PARA

CELÍACOS



SOLICITA NUESTRA CARTA DE CELÍACOS

Disponemos de carta con platos sin glútem, especial para celíacos.

Consulta con tu camarero.

DEL MAR

GAMBAS AL AJILLO

Nuestra versión de gambas al ajillo con texturas de ajo negro y pan de tinta de calamar (6, 8, 10, 13)

9.⁵⁰

LOMO DE BACALAO

A la vizcaína sobre patatas al mortero (4, 6, 8, 11)

16.⁰⁰

CHIPIRONES PLANCHA

Con salsa verde y ali oli (4, 10)

12.⁰⁰

PESCAÍTO FRITO

Cartuchito de pescaíto frito variado o de una clase con ali oli (bacalaílla, boquerones, calamar y cazón en adobo) (4, 8, 10, 13)

11.⁰⁰

PESCADO DEL DÍA

Consulte al camarero

PARA LOS PEQUES

CROQUETAS DE JAMÓN

(5, 10, 13)

5.⁰⁰

NUGUETS DE POLLO CON ALI OLI

(5, 10, 11, 13)

5.⁰⁰

LAGRIMITAS DE POLLO

(13)

5.⁰⁰

HAMBURGUESA

Simple o con queso (10)

7.⁰⁰

EXTRA SALSAS

Salsas disponibles; Gorgonzola, mojo picón o salsa verde

1.⁰⁰

PARA FINALIZAR

CADENERA CAÍDA DEL ÁRBOL

Bavaoise de chocolate blanco sobre sorbete de naranjas (10, 11)

5.⁵⁰

“HOMENAJE AL CHOCOLATE”

Brownie, sopa, roca, helado y nutella (5, 10, 11, 13)

5.⁵⁰

TORRIJA

De miel o brioche. Consulte al camarero (5, 10, 13)

6.⁰⁰

TIRAMISÚ

Nuestra versión del tiramisú con helado (5, 10, 11, 13)

5.⁰⁰

TARTA DE QUESO

Al horno con frutos rojos y helado (5, 10, 13)

5.⁰⁰

SURTIDO DE POSTRES

20.⁰⁰

SERVICIO DE PAN Y PICOS

0.⁷⁵

PREGUNTE POR NUESTRA SUGERENCIAS

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

TABLA DE ALÉRGENOS

1. Moluscos	2. Cacahuets	3. Altramuz	4. Pescado	5. Huevo	6. Sulfitos	7. Sésamo
8. Crustáceos	9. Apio	10. Leche	11. Frutos secos	12. Mostaza	13. Gluten	14. 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.

Todos nuestros precios llevan I.V.A. Incluido

BALMA A LA BRASA

CARNES IBÉRICAS DE LOS PEDROCHES Y ARACENA

PARRILLADA IBÉRICA 32⁰⁰
Presa, lagarto y pluma. 2/3 pax.

LAGARTO IBÉRICO* 16⁰⁰
250/300gr

PLUMA IBÉRICA* 19⁰⁰
250/300gr

PRESA IBÉRICA* 19⁰⁰
250/300gr

***CON JAMÓN**
Suplemento de 3€

VARIOS

CHURRASCO DE POLLO 12⁰⁰
Churrasco de muslo de pollo marinado

SOLOMILLO DE CERDO 13⁰⁰

PULPO A LA BRASA
Con patatas al ajo colorado. Precio según mercado. (4)

INFORMACIÓN DE NUESTRAS CARNES

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

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 11⁰⁰
220gr. Pan brioche, havarti, bacon, huevo, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

VACA GALLEGA 11⁰⁰
220gr. Pan brioche, cheddar curado, cebolla crujiente, mostaza/miel, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

DOBLE SIMENTAL 12⁰⁰
300gr. Dos piezas de 150gr, pan brioche, rulo de cabra, cebolla caramelizada, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

INGREDIENTE EXTRA 1⁰⁰

***EXTRA* SALSAS** 1⁰⁰
Salsas disponibles; Gorgonzola, mojo picón o salsa verde

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