

PARA EMPEZAR

SALMOREJO CORDOBÉS

Con jamón y huevo duro (5, 13)

ENSALADILLA

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

VERDURITAS

Frescas salteadas

PATÉ DE AVE

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

SARDINA AHUMADA

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

CROQUETAS

De jamón ibérico (5, 10, 13)

CROQUETAS DEL MES

Consulte sugerencias (5, 10, 13)

SURTIDO DE CROQUETAS

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

PATATAS BRAVAS

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

MUSAKA DE BERENJENAS

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

TABLA DE QUESOS

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

QUESO DE CABRA

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

QUESO DE OVEJA

Con confitura, nueces y panecillos tostados (10, 11)

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA MIXTA

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

ENSALADA CÉSAR

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

CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

RISOTTO

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

CON UN PAR DE HUEVOS

Consulte sugerencias (5)

FAGOTINI DE PERA Y RICOTA

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

ALGO ASIÁTICO

GYOZAS

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

TATAKI DE ATÚN

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

WOK DE FIDEOS UDOM

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

BAO DE MOGOTE IBÉRICO

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

ALGO DE CARNE

FLAMENQUÍN CORDOBÉS

Con salmorejo y patatas (5, 10, 13)

CARRILLERAS IBÉRICAS

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

SAN JACOBO DE SERRANITO

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

SOLOMILLO AL WHISKY

Elaborado al momento en pan brioche (6, 13)



SOLICITA NUESTRA CARTA DE CELÍACOS

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

DEL MAR

GAMBAS AL AJILLO 9,50

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

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

CHIPIRONES 14,00 Chipirón de lonja sobre arroz negro y ali oli (1, 4, 6, 8)

PESCAÍTO FRITO 11,00 Cartuchito de pescaíto frito variado o de una clase con ali oli (bacalaílla, boquerones, calamar y cazón en adobo) (4, 8, 10, 13)

PESCADO DEL DÍA Consulte al camarero

PARA LOS PEQUES

CROQUETAS DE JAMÓN 5,00 (5, 10, 13)

NUGUETS DE POLLO CON ALI OLI 5,00 (5, 10, 11, 13)

LAGRIMITAS DE POLLO 5,00 (13)

HAMBURGUESA 7,00 Simple o con queso (10)

***EXTRA* SALSAS** 1,00 Salsas disponibles; Gorgonzola, mojo picón o salsa verde

PARA FINALIZAR

CADENERA CAÍDA DEL ÁRBOL 6,00 Bavaroise de chocolate blanco sobre sorbete de naranjas (10, 11)

“HOMENAJE AL CHOCOLATE” 5,50 Brownie, sopa, roca, helado y nutella (5, 10, 11, 13)

TORRIJA 6,00 De miel o brioche. Consulte al camarero (5, 10, 13)

TIRAMISÚ 5,00 Nuestra versión del tiramisú con helado (5, 10, 11, 13)

TARTA DE QUESO 5,00 Al horno con frutos rojos y helado (5, 10, 13)

SURTIDO DE POSTRES 20,00

SERVICIO DE PAN Y PICOS 0,75

NUESTRAS TAPAS

PREGÚNTENOS QUÉ PLATOS PUEDEN ADAPTARSE A TAPAS.
(SALVO FINES DE SEMANA)

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 32,00
Presa, lagarto y pluma. 2/3 pax.

LAGARTO IBÉRICO* 16,00
250/300gr

PLUMA IBÉRICA* 19,00
250/300gr

PRESA IBÉRICA* 19,00
250/300gr

***CON JAMÓN** ***GUARNICIÓN DE VERDURAS**
Suplemento de 3€ **SALTEADAS AL WOK**
Suplemento de 3€

VARIOS

CHURRASCO DE POLLO 12,00
Churrasco de muslo de pollo marinado

SOLOMILLO DE CERDO 13,00

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 11,00
220gr. Pan brioche, havarti, bacon, huevo, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

VACA GALLEGA 11,00
220gr. Pan brioche, cheddar curado, cebolla crujiente, mostaza/miel, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

DOBLE SIMENTAL 12,00
300gr. Dos piezas de 150gr, pan brioche, rulo de cabra, cebolla caramelizada, mezclum, tomate y toque de alioli (10, 13)

INGREDIENTE EXTRA 1,00

***EXTRA* SALSAS** 1,00
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	20,00
CONDADO DE ORIZA ROBLE copa	3,00 / 20,00
FINCA RESALSO Tempranillo	20,00
HITO Tempranillo	22,00
PESQUERA CRIANZA	35,00

BLANCOS

TIERRA BLANCA Semidulce	13,00
MANZANILLA LA GUITA copa	2,00
NY HOOD (MOSCATO) copa	2,50 / 13,00
CAMIONETA Verdejo Frisanto	14,00
CAVA	15,00
MONTILLA-MORILES VERBENERA copa	2,00

D.O. RUEDA (VINO BLANCO)

GILDA copa Verdejo	2,50 / 13,00
------------------------------	---------------------

D.O. RIOJA VINO TINTO

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

D.O. EXTREMADURA VINO TINTO

HABLA DE SILENCIO Riram, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc	22,00
--	--------------

SIERRA NORTE DE SEVILLA VINO TINTO

PAGO DEL ZANCÚO Tempranillo, Syrah, 9 meses de crianza en barrica francesa	20,00
--	--------------

VINO DULCE

PEDRO XIMÉNEZ copa	2,50
---------------------------	-------------

LOS VINOS CON ESTE SÍMBOLO copa

Pueden ser servidos en copa