



CARTA PARA  
CELIÁACOS



BALMA

Restaurante / Brasas

## PARA EMPEZAR

### ENSALADILLA

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

8<sup>00</sup>

### VERDURITAS

Frescas salteadas

8<sup>00</sup>

### PATÉ DE AVE

Macerado al Pedro Ximénez con mermerlada de naranja amarga (6, 10)

11<sup>00</sup>

### SARDINA AHUMADA

con picadillo de mango. (Precio por unidad) (4, 6)

4<sup>50</sup>

### CROQUETAS

De jamón ibérico (5, 10)

10<sup>00</sup>

### PATATAS BRAVAS

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

8<sup>00</sup>

### TABLA DE QUESO DE ZUHEROS

Oveja curado, cabra curado, rulo cabra con ceniza, rulo cabra con pimentón, rulo cabra finas hierbas con mermelada (7, 10, 11)

12<sup>00</sup>

## NUESTRAS ENSALADAS

### ENSALADA MIXTA

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

9<sup>00</sup>

### ENSALADA CÉSAR

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

10<sup>00</sup>

## PARA LOS PEQUES

### HAMBURGUESA

Simple o con queso (10)

7<sup>00</sup>

### \*EXTRA\* SALSAS

Salsas disponibles; Gorgonzola o salsa verde

1<sup>00</sup>

### \*NUESTRAS TAPAS\*

PREGÚNTENOS QUÉ PLATOS PUEDEN ADAPTARSE A TAPAS.

(SALVO FINES DE SEMANA)

## CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

### RISOTTO

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

12<sup>00</sup>

### CON UN PAR DE HUEVOS

Consulte sugerencias (5)

## ALGO ASIÁTICO

### ATÚN ROJO DEL MES

(Consulte al camarero)

## ALGO DE CARNE

### CARRILLERAS IBÉRICAS

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

16<sup>00</sup>

## DEL MAR

### GAMBAS AL AJILLO

Nuestra versión de gambas al ajillo con texturas de ajo negro (6, 8, 10)

9<sup>50</sup>

### CHIPIRONES

Chipirón de lonja sobre arroz negro de sus patitas con alioli y salsa verde (1, 4, 6, 8)

15<sup>00</sup>

### PESCAÍTO FRITO

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

12<sup>00</sup>

### PULPO A LA BRASA

Con patatas al ajo colorado. Precio según mercado. (4)

### PESCADO DEL DÍA

Consulte al camarero

## PARA FINALIZAR

### CADENERA CAÍDA DEL ÁRBOL

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

7<sup>00</sup>

### PAN SIN GLÚTEN

2<sup>00</sup>

# BALMA A LA BRASA

## CARNES IBÉRICAS DE LOS PEDROCHES Y ARACENA

### **PARRILLADA IBÉRICA**

Presa, lagarto y pluma. 2/3 pax.

**35<sup>00</sup>**

### **LAGARTO IBÉRICO\***

250/300gr

**17<sup>00</sup>**

### **PLUMA IBÉRICA\***

250/300gr

**20<sup>00</sup>**

### **PRESA IBÉRICA\***

250/300gr

**20<sup>00</sup>**

### **\*CON JAMÓN**

Suplemento de 3€

### **\*GUARNICIÓN DE VERDURAS**

### **SALTEADAS AL WOK**

Suplemento de 3€

### **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. (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 maduras 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 sin gluten, havarti, bacon, huevo, mezclum, tomate y toque de alioli (10)

**12<sup>00</sup>**

### **VACA GALLEGA**

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

**12<sup>00</sup>**

### **HAMBURGUESA DEL MES**

(Consulte al camarero)

### **\*INGREDIENTE EXTRA\***

### **\*EXTRA\* SALSAS**

Salsas disponibles; Gorgonzola 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 NUESTRAS 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>15<sup>00</sup></b>
<b>MANZANILLA LA GUITA</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>30</sup></b>
<b>NY HOOD (MOSCATO)</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>80</sup> / 15<sup>00</sup></b>
<b>CAMIONETA</b> Verdejo Frisanto	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>MONTILLA-MORILES VERBENERA</b> <i>copa</i>	<b>2<sup>30</sup></b>

## D.O. RUEDA VINO BLANCO

<b>NAÍZ</b> <i>copa</i> Verdejo	<b>3<sup>00</sup> / 15<sup>00</sup></b>
------------------------------------	---

## D.O. RIOJA VINO TINTO

<b>ARNEGUI CRIANZA</b> <i>copa</i> Tempranillo	<b>3<sup>00</sup> / 20<sup>00</sup></b>
<b>AZPILICUETA CRIANZA</b> Tempranillo, graciano y mazuelo	<b>20<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>3<sup>00</sup></b>
----------------------------------	-----------------------

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