



CARTA PARA
CELÍACOS



BALMA

Restaurante / Brasas

PARA EMPEZAR

ENSALADILLA De melva con emulsión de olivas negras, anchoas (4, 5)	8.50
VERDURITAS Frescas salteadas	9.00
PATÉ DE AVE Macerado al Pedro Ximénez con mermerlada de naranja amarga (6, 10)	11.00
SARDINA AHUMADA con picadillo de mango. (Precio por unidad) (4, 6)	5.00
CROQUETAS De jamón ibérico (5, 10)	11.00
PATATAS BRAVAS Con salsa de tomate casera especiada con un toque picante y ali oli casero (7, 10)	9.00
QUESO CURADO De Zuheros con mermelada y nueces (7, 10, 11)	9.00

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA MIXTA Mezclum un poco aliñado, zanahoria, maíz, remolacha, cebolla, tomate, huevo duro y atún (4, 5, 6)	9.00
ENSALADA CÉSAR Con pollo y Grana Padano (5, 10, 12)	10.00

PARA LOS PEQUES

HAMBURGUESA Simple o con queso (10)	7.00
EXTRA SALSAS Salsas disponibles; Gorgonzola o salsa verde	1.00

NUESTRAS TAPAS

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

TABLA DE ALÉRGENOS

1.Moluscos	2.Cacahuetes	3.Altramuz	4.Pescado	5.Huevo	6.Sulfitos	7.Sésamo
8.Crustáceos	9.Apio	10.Lече	11.Frutos secos	12.Mustaza	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

CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

RISOTTO De boletus al aroma de trufa y parmesano (6, 10)	12.00
CON UN PAR DE HUEVOS Consulte sugerencias (5)	13.00

ALGO ASIÁTICO

ATÚN ROJO DEL MES (Consulte al camarero)
--

ALGO DE CARNE

CARRILLERAS IBÉRICAS Al vino tinto con patatas y pimientos del padrón (6)	16.00
---	-------

DEL MAR

GAMBAS AL AJILLO Nuestra versión de gambas al ajillo con texturas de ajo negro (6, 8, 10)	10.00
---	-------

CHIPIRONES Chipirón de lonja sobre arroz negro de sus patitas con alioli y salsa verde (1, 4, 6, 8)	16.00
---	-------

PESCAÍTO FRITO Cartuchito de pescaito frito variado o de una clase con ali oli (bacalaita, boquerones, calamar y cazón en adobo) (4, 8, 10)	13.00
---	-------

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 Bavaoise de chocolate blanco sobre sorbete de naranjas (10, 11)	7.00
--	------

PAN SIN GLÚTEN	2.00
-----------------------	------



BALMA A LA BRASA

CARNES IBÉRICAS DE LOS PEDROCHES Y ARACENA

PARRILLADA IBÉRICA 35⁰⁰
Presa, lagarto y pluma. 2/3 pax.

LAGARTO IBÉRICO* 17⁰⁰
250/300gr

SECRETO IBÉRICO* 19⁰⁰
250/300gr

PRESA IBÉRICA* 20⁰⁰
250/300gr

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

VARIOS

CHURRASCO DE POLLO 13⁰⁰
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 maduras nacionales y de importación.
(Chuletón, lomo alto, lomo bajo y tomahawk)
Consulte al camarero

BURGUERS GOURMET
CON PATATAS Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

VACA MADURADA 14⁰⁰
220gr. Pan sin gluten, havarti, bacon, huevo, mezclum, tomate y toque de alioli (10)

VACA GALLEGA 14⁰⁰
220gr. Pan sin gluten, cheddar curado, cebolla crujiente, mostaza/miel, mezclum, tomate y toque de alioli (10)

HAMBURGUESA DEL MES
(Consulte al camarero)

INGREDIENTE EXTRA 1⁰⁰

***EXTRA* SALSAS** 1⁰⁰
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

PROTOS ROBLE 20.⁰⁰
Tempranillo

CONDADO DE ORIZA ROBLE *copa* 3.⁰⁰ / 20.⁰⁰

FINCA RESALSO 20.⁰⁰
Tempranillo

HITO 22.⁰⁰
Tempranillo

PESQUERA CRIANZA 35.⁰⁰

D.O. MONTILLA MORILES

VERBENERA *copa* 2.⁵⁰

VIÑAVERDE *copa* 3.⁰⁰ / 15.⁰⁰
PX, moscatel y verdejo

BLANCOS

TIERRA BLANCA 15.⁰⁰
Semidulce

MANZANILLA LA GUITA *copa* 2.⁵⁰

NY HOOD (MOSCATO) *copa* 2.⁸⁰ / 15.⁰⁰

CAMIONETA 15.⁰⁰
Verdejo Frisanto

VINO DULCE

PEDRO XIMÉNEZ *copa* 3.⁰⁰

D.O. RUEDA VINO BLANCO

NAÍZ *copa* 3.⁰⁰ / 15.⁰⁰
Verdejo

D.O. RIOJA VINO TINTO

ARNEGUI CRIANZA *copa* 3.⁰⁰ / 20.⁰⁰
Tempranillo

AZPILICUETA CRIANZA 20.⁰⁰
Tempranillo, graciano y mazuelo

MARQUÉS DE CÁCERES 20.⁰⁰
Crianza

RAMÓN BILBAO 35.⁰⁰
Reserva Rioja

D.O. EXTREMADURA VINO TINTO

HABLA DE SILENCIO 22.⁰⁰
Riram, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc

SIERRA NORTE DE SEVILLA VINO TINTO

PAGO DEL ZANCÚO 20.⁰⁰
Tempranillo, Syrah, 9 meses de crianza en barrica francesa

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