

PARA EMPEZAR

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SALMOREJO CORDOBÉS</b><br>Con jamón y huevo duro (5, 13)                                                                | 8.50  |
| <b>ENSALADILLA</b><br>De melva con emulsión de olivas negras, anchoas (4, 5, 13)                                           | 8.50  |
| <b>VERDURITAS</b><br>Frescas salteadas                                                                                     | 9.00  |
| <b>PATÉ DE AVE</b><br>Macerado al Pedro Ximénez con mermerlada de naranja amarga y tostas de pan cristal (6, 10, 13)       | 11.00 |
| <b>MUSAKA</b><br>De berenjenas y bolognesa de Retinta gratinada (6, 10, 13)                                                | 11.00 |
| <b>SARDINA AHUMADA</b><br>"Tendía" en tosta con salmorejo y picadillo de mango. (Precio por unidad) (4, 6, 13)             | 5.00  |
| <b>CROQUETAS</b><br>De jamón ibérico (5, 10, 13)                                                                           | 11.00 |
| <b>CROQUETAS DEL MES</b><br>Consulte sugerencias (5, 10, 13)                                                               | 12.00 |
| <b>SURTIDO DE CROQUETAS</b><br>De jamón ibérico y del mes (5, 10, 13)                                                      | 12.00 |
| <b>PATATAS BRAVAS</b><br>Con salsa de tomate casera especiada con un toque picante y ali oli casero (7, 10, 13)            | 9.00  |
| <b>QUESO CURADO</b><br>De Zuheros con mermelada, nueces y regañá (7, 10, 11, 13)                                           | 9.00  |
| <b>ENSALADA MIXTA</b><br>Mezclum un poco aliñado, zanahoria, maíz, remolacha, cebolla, tomate, huevo duro y atún (4, 5, 6) | 9.00  |
| <b>ENSALADA CÉSAR</b><br>Con pollo, Grana Padano y crutons (5, 10, 12, 13)                                                 | 10.00 |

NUESTRAS ENSALADAS

CON HUEVOS, ARROZ Y PASTA

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>RISOTTO</b><br>De boletus al aroma de trufa y parmesano (6, 10, 13)            | 12.00 |
| <b>CON UN PAR DE HUEVOS</b><br>Consulte sugerencias (5)                           | 13.00 |
| <b>FAGOTINI DE PERA Y RICOTA</b><br>En salsa gorgonzola con parmesano (5, 10, 13) | 12.00 |

ALGO ASIÁTICO

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>GYOZAS</b><br>De carne y repollo con salsa de ostras y sésamo (6, 7, 12, 13)                                            | 10.00 |
| <b>WOK DE FIDEOS UDOM</b><br>Con verduras salteadas y muslo de pollo (7, 13, 14)                                           | 12.00 |
| <b>BAO DE MOGOTE IBÉRICO</b><br>En aliño mexicano con cebollita encurtida y mahonesa secreta (1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14) | 5.00  |
| <b>ATÚN ROJO DEL MES</b><br>(Consulte al camarero)                                                                         |       |

ALGO DE CARNE

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FLAMENQUÍN CORDOBÉS</b><br>Con salmorejo y patatas (5, 10, 13)                               | 10.00 |
| <b>CARRILLERAS IBÉRICAS</b><br>Al vino tinto con patatas y pimientos del padrón (6, 13)         | 16.00 |
| <b>SAN JACOBO DE SERRANITO</b><br>(Lomo, jamón serrano, pimienta) a los tres quesos (5, 10, 13) | 8.00  |

\*PREGUNTE POR NUESTRAS SUGERENCIAS\*

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



**\*SOLICITA NUESTRA CARTA DE CELÍACOS\***  
Disponemos de carta con platos sin glúten, especial para celíacos. Consulta con tu camarero.



# Balma A LA BRASA

## CARNES IBÉRICAS DE LOS PEDROCHES

### PARRILLADA IBÉRICA

Presa, lagarto y secreto. 2/3 pax.

35<sup>00</sup>

### LAGARTO IBÉRICO\*

250/300gr

17<sup>00</sup>

### SECRETO IBÉRICO\*

250/300gr

19<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€

## 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

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

14<sup>00</sup>

### VACA GALLEGA

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

14<sup>00</sup>

### HAMBURGUESA DEL MES

(Consulte al camarero)

## VARIOS

### CHURRASCO DE POLLO

Churrasco de muslo de pollo marinado

13<sup>00</sup>

### SOLOMILLO DE CERDO

13<sup>00</sup>

### PULPO A LA BRASA

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

### \*INGREDIENTE EXTRA\*

1<sup>00</sup>

### \*EXTRA\* SALSAS

Salsas disponibles; Gorgonzola, mojo picón o salsa verde

1<sup>00</sup>

### \*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 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<sup>00</sup>  
Tempranillo

**CONDADO DE ORIZA ROBLE** copa 3<sup>00</sup> / 20<sup>00</sup>

**FINCA RESALSO** 20<sup>00</sup>  
Tempranillo

**HITO** 22<sup>00</sup>  
Tempranillo

**PESQUERA CRIANZA** 35<sup>00</sup>

## D.O. MONTILLA MORILES

**VERBENERA** copa 2<sup>50</sup>

**VIÑAVERDE** copa 3<sup>00</sup> / 15<sup>00</sup>  
PX, moscatel y verdejo

## BLANCOS

**TIERRA BLANCA** 15<sup>00</sup>  
Semidulce

**MANZANILLA LA GUITA** copa 2<sup>50</sup>

**NY HOOD (MOSCATO)** copa 2<sup>80</sup> / 15<sup>00</sup>

**CAMIONETA** 15<sup>00</sup>  
Verdejo Frisanto

## VINO DULCE

**PEDRO XIMÉNEZ** copa 3<sup>00</sup>

## D.O. RUEDA VINO BLANCO

**NAÍZ** copa 3<sup>00</sup> / 15<sup>00</sup>  
Verdejo

## D.O. RIOJA VINO TINTO

**ARNEGUI CRIANZA** copa 3<sup>00</sup> / 20<sup>00</sup>  
Tempranillo

**AZPILICUETA CRIANZA** 20<sup>00</sup>  
Tempranillo, graciano y mazuelo

**MARQUÉS DE CÁCERES** 20<sup>00</sup>  
Crianza

**RAMÓN BILBAO** 35<sup>00</sup>  
Reserva Rioja

## D.O. EXTREMADURA VINO TINTO

**HABLA DE SILENCIO** 22<sup>00</sup>  
Riram, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc

## SIERRA NORTE DE SEVILLA VINO TINTO

**PAGO DEL ZANCÚO** 20<sup>00</sup>  
Tempranillo, Syrah, 9 meses de crianza en barrica francesa

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