

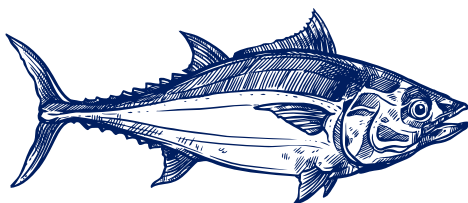


BALBUENA Y HUERTAS

EST. 1924



CARTA



Selección de Atún Rojo

Creaciones exclusivas del chef

Taco de la Almadraba: dados de lomo de atún rojo, con cremoso de aguacate y cítricos	6,00€/ud
Tosta de atún rojo de almadraba con mayonesa trufada y cebollino	6,50 €/ud
Brioche de lomo de atún rojo con cremoso de aguacate y lima	7,50€/ud
Tataki del Estrecho sobre alga wakame y sésamo	13,50€
Atún con memoria gaditana: tartar de atún rojo con papas, huevo frito, foie y trufa	18,50€

CARTA

Aperitivos

Anchoa sobre pan brioche y pipirrana 4,50€

Brioche de sardina ahumada y mermelada de fresa 4,50€

Brioche de cochinita pibil marinada en achiote y cítricos,
servida con cebolla morada encurtida. 6,00€

Para abrir boca

Cartuchito de pavías de bacalao 6,75€

Las croquetas de Balbuena 6,75€

Nuestra versión de las papas bravas 7,25€

Ensaladilla clásica con gambas cristal fritas 8,00€

Bao de langostinos en tempura con kimchi 8,25€/ud

Ceviche de pescado de mercado 8,75€

Tartar de atún rojo de almadraba ligeramente picante y wakame 21,50€

CARTA

Entrantes

Gyozas de pato con hoisin de fresa 6 12 unid	9,00€ 15,00€
Lasaña crujiente de carrilleras y parmentier	15,50€
Canelón de setas caramelizadas y crema de castañas	15,75€
Langostinos al ajillo en manteca colorá y huevo frito	18,50€
Steak tartar de vaca sobre pan brioche y yema de huevo	21,00€

Arroces

Arroz meloso de setas	13,50€
Arroz meloso de carrillera y salsa al whisky	18,00€

CARTA

Del mar a la mesa

Pez limón al carbón, salsa bilbaína y piña asada y sobre puré craché	22,00€
Bacalao al pil pil, crema de almendras y emulsión de ajo asado	22,00€
Carillera de atún con fritá de tomate de Los Palacios	23,00€
Calamar de potera a la brasa y salsa verde	24,00€
Pulpo a la brasa con puré de patata y pimentón	25,50€

Sabor y Brasa

Carrillera de cerdo guisada al vino tinto	15,50€
Presa ibérica a la brasa con patatas baby	24,50€
Entrecot de vaca madurada a la brasa	25,90€
Solomillo de ternera a la brasa	26,50€

CARTA

Postres

Tarta cremosa de queso con mermelada de fresa	8,50€
Brownie, crema de caramelo salado y helado de vainilla	8,50€
Hojaldre invertido, enokis y mandarina	8,50€
Torrija cremosa y helado de vainilla	9,00€

*Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

*Servicio pan y picos: 2,00€/pax

MENÚ AZAHAR

Salmorejo con carne de centollo, yema curada y PX reducido

Ensaladilla de chicharrón de Cádiz con velo de papada
ibérica y aceite de pimentón

Buñuelo de calabaza y queso Payoyo sobre miel

Corvina asada, crema de coliflor y beurre blanc de hinojo

Solomillo de ternera, risotto de piñones y reducción de oloroso

Naranja y chocolate

40,00€

MENÚ AZAHAR

Salmorejo con carne de centollo, yema curada y PX reducido

Pazo San Mauro / Albariño / D.O. Rias Baixas

Ensaladilla de chicharrón de Cádiz con velo de papada
ibérica y aceite de pimentón

Gabriela / Manzanilla / Sanlúcar de Barrameda

Buñuelo de calabaza y queso Payoyo sobre miel

La Caleta / Chardonnay / Cádiz

Corvina asada, crema de coliflor y beurre blanc de hinojo

Castillo Andrade 2024 / Sauvignon Blanc / Bollullos par del
Condado

Solomillo de ternera, risotto de piñones y reducción de oloroso

Protos 9 meses / Roble / D.O. Ribera del Duero

Naranja y chocolate

Don PX 2023 / Pedro Ximénez / D.O. Montilla Moriles

70,00€