

# TAPAS - TAPES

Patatas bravas a la Mallorquina con sobrasada picante, queso de cabra y miel	5.90
<i>Patates braves a la Mallorquina amb sobrassada picant, formatge de cabra i mel</i>	
Jamón Ibérico Guijuelo D.O. con pan de coca con tomate	9.80
<i>Pernil Ibèric Guijuelo D.O. amb pa de coca amb tomàquet</i>	
Pulpo confitado al romero, ajetes, pimentón de la Vera ahumado y suave parmentier	11.50
<i>Pop confitat al romaní, allets, pebre vermell de la Vera fumat i parmentier suau</i>	
Dipea (hummus, guacamole, ensaladilla JapoRusa y mousse de berenjena)	7.95
<i>Dipea (hummus, guacamole, amanida JapoRusa i mousse d'albergínia)</i>	
Berenjenas crujientes con miel y soja	4.80
<i>Albergínies cruixents amb mel i soja</i>	
Mini croquetas de chipirones en su tinta	4.90
<i>Mini croquetes de calamarsets amb la seva tinta</i>	
Croquetas de pollo rustido	5.75
<i>Croquetes de pollastre rostit</i>	
Calamarcitos fritos con mayonesa "Raz Hanut"	7.65
<i>Calamarsets fregits amb maionesa de "Raz Hanut"</i>	

# ARROZ - ARRÒS



Paella mixta (mínimo 2 pers.)	9.95 / pers.
<i>Paella mixta (mínim 2 pers.)</i>	
Arroz negro de Palamós (mínimo 2 pers.)	8.95 / pers.
<i>Arròs negre de Palamós (mínim 2 pers.)</i>	
Paella a dos granos con conejo, pollo, garrañones y aroma de romero fresco (mínimo 2 pers.)	9.95 / pers.
<i>Paella a dos grans amb conill, pollastre, garroffons i aroma de romaní fresc (mínim 2 pers.)</i>	
Paella vegetariana con judías del huerto (mínimo 2 pers.)	8.95 / pers.
<i>Paella vegetariana amb mongetes de l'hort (mínim 2 pers.)</i>	
Fideuá con alioli (mínimo 2 pers.)	8.75 / pers.
<i>Fideuà amb allioli (mínim 2 pers.)</i>	
El risotto de ceps trufado	8.95
<i>El risotto de ceps trufat</i>	



A partir de las 15.30h y de las 23.15h no se servirán arroces ni fideos de primer plato. A partir de les 15.30h i de les 23.15h no es serviran arrossos ni fideus de primer plat.

IVA inclòs / IVA incluído

Pa 1.10€ per persona / Pan 1.10€ por persona

Tenemos pan sin gluten 1,35 € por persona  
*Tenim pa sense gluten 1,35 € per persona*

Nuestro pan está elaborado de forma artesanal, con harina de trigo, malta tostada y masa madre de centeno.

*El nostre pa està elaborat de forma artesanal, amb farina de blat, malta torrada i massa mare de sègol.*



# ENTRANTES - ENTRANTS

Sopa de pescadores de Palamós con <i>rouille</i> y crujiente aromático	7.95
<i>Sopa de pescadors de Palamós amb rouille i cruixent aromàtic</i>	
Crema parmentier con huevo escalfado, pilpil de ceps y crostoncitos de pan	6.95
<i>Crema parmentier amb ou escalfat, pil-pil de ceps i crostonets de pa</i>	
La ensalada "Verdísima" del Balthazar con hortalizas de temporada	4.95
<i>L'amanida "Verdísima" del Balthazar amb llegums de temporada</i>	
Ensalada con crujiente de cabra, mango y vinagreta de balsámico	6.95
<i>Amanida amb cruixent de cabra, mango i vinagreta de balsàmic</i>	
Ensalada de pollo rebozado en <i>panko</i> con bacon y salsa César	7.35
<i>Amanida de pollastre arrebossat en panko amb bacó i salsa Cèsar</i>	
Black mozzarella con tomates marinados en orégano y cebolla morada "al cop de puny"	7.20
<i>Black mozzarella amb tomàquets marinats amb orenga i ceba morada al cop de puny</i>	
Carpaccio de ternera braseado con parmesano, aceite de oliva y toque de limón	8.70
<i>Carpaccio de vedella brassejat amb parmesà, oli d'oliva i toc de llimona</i>	
Salmón marinado estilo <i>Gravlax</i> al vodka, remolacha, <i>crème fraîche</i> a las finas hierbas y hojas de col <i>kale</i>	9.95
<i>Salmó marinat estil Gravlax al vodka, remolatxa, crème fraîche a les fines herbes i fulles de col kale</i>	
"Chop Suey" de verduritas	6.25
<i>"Chop Suey" de verduretes</i>	
Espárragos trigueros con camembert fundido y huevo poché	5.75
<i>Espàrrecs de marge amb camembert fos i ou "poché"</i>	
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico	7.50
<i>Ous estrellats amb patates i pernil ibèric</i>	
Huevos estrellados con foie fresco a la plancha	8.50
<i>Ous estrellats amb foie a la planxa</i>	
Canelones de carne gratinados con bechamel de ceps	7.85
<i>Canelons de carn gratinats amb beixamel de ceps</i>	
Canelón de pez espada con tartar de aguacate, tomate Concassé y vinagreta de cítricos	6.95
<i>Caneló de peix espasa amb tartar d'alvocat, tomàquet Concassé i vinagreta de cítrics</i>	
<i>Linguine</i> salteado con pesto de albahaca fresca, <i>bresaola</i> , <i>ricotta</i> , espárragos verdes y juliana de <i>radicchio</i>	7.85
<i>Linguine saltat amb pesto d'alfàbrega fresca, bresaola, ricotta, espàrrecs verds i juliana de radicchio</i>	
<i>Mezzi rigatoni</i> con pulpitos encebollados al punto picante, puerros y <i>edamame</i>	7.95
<i>Mezzi rigatoni amb popets amb ceba al punt picant, porros i edamame</i>	



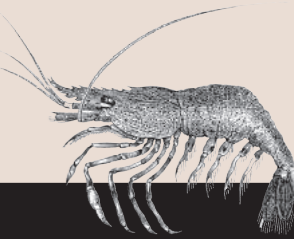
# CARNE - CARN

Solomillo Ibérico con chutney de tomate y reducción de vinagre de módena	10.60
<i>Filet Ibèric amb chutney de tomàquet i reducció de vinagre de mòdena</i>	
Butifarra XXL gratinada con alioli, salteado de judías del Ganxet y aceite de pimentón dulce	8.40
<i>Botifarra XXL gratinada amb allioli, saltat de mongetes del Ganxet i oli de pebre vermell dolç</i>	
Gran Burger "Balthazar" con bacon, queso y patatas "Pont Neuf"	9.20
<i>Gran Burger "Balthazar" amb bacó, formatge i patates "Pont Neuf"</i>	
Pollo Tikka Masala con cacahuets y salteado de arroz Basmati	8.80
<i>Pollastre al Tikka Masala amb cacauets i saltat d'arròs Basmati</i>	
Entrecot "Dry Aged" con parmentier trufada y espárragos trigueros	16.90
<i>Entrecot "Dry Aged" amb parmentier trufada i espàrrecs de marge</i>	
Magret de pato con compota de manzana y salsa Pedro Ximénez	11.50
<i>Magret d'ànec amb compota de poma i salsa Pedro Ximénez</i>	
Confit de pato con salteado de manzana y frutos secos	11.30
<i>Confit d'ànec amb saltat de poma i fruits secs</i>	
Guiso de ternera "chupchup" con moixernons y patatas cremosas a la <i>crème fraîche</i> de finas hierbas	11.90
<i>Guisat de vedella "xup xup" amb moixernons i patates cremoses a la crème fraîche de fines herbes</i>	

Nuestra carne picada no tiene conservantes, ni colorantes ni aditivos.  
*La nostra carn picada no té conservants, ni colorants ni additius.*

La ternera que servimos es de los Pirineos Catalanes, de los pastos de Santa M<sup>a</sup> de Merlès (Berguedà).  
*La vedella que servim és dels Pirineus Catalans, de les pastures de Santa M<sup>a</sup> de Merlès (Berguedà).*

# PESCADO - PEIX



Gallineta a la marinera con mejillones, langostinos y patatitas	9.70
<i>Gallineta a la marinera amb musclos, llagostins i patatetes</i>	
Tataki de atún con pimientos confitados salteados y germinados	10.90
<i>Tataki de tonyina amb pebrots confitats saltats i germinats</i>	
Dados de salmón a la plancha con crema de lima y jengibre, shiitake salteado y alga nori crujiente	10.90
<i>Daus de salmó a la planxa amb crema de llima i gíngebre, shiitake saltat i alga nori cruixent</i>	
Calamarcitos en tres cocciones (plancha, tempura y en salsa)	9.95
<i>Calamarsets en tres coccions (planxa, tempura y en salsa)</i>	
Dorada al horno cocinada de forma tradicional con patatas a lo pobre	11.95
<i>Orada al forn cuinada de forma tradicional amb patates a lo pobre</i>	
Emperador a la plancha con crema ligera de brócoli, ajetes y pétalos de tomate	10.95
<i>Emperador a la planxa amb crema lleugera de bròquil, allets i pètals de tomàquet</i>	
Lomo de bacalao confitado con crema suave de espinacas, alioli con miel de romero y salteado de piñones y pasas	11.95
<i>Llom de bacallà confitat amb crema suau d'espínacs, allioli amb mel de romaní i saltat de pinyons amb panses</i>	

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, solicite nuestra carta de alérgenos.

*Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, sol·liciti la nostra carta d'al·lèrgens.*



## POSTRES

Tarta fina de manzana caliente con helado de vainilla Bourbon	4.95
<i>Pastís calent de poma amb gelat de vainilla Bourbon</i>	
Copa de yogur de la Fageda con miel de romero y frutos secos	4.10
<i>Copa de iogurt de la Fageda amb mel de romaní i fruits secs</i>	
Helado de coco con gelatina de mango y frambuesa	3.85
<i>Gelat de coco amb gelatina de mango i gerds</i>	
<i>La route au chocolat</i> (cremoso, trufa, helado, bizcocho y salsa)	4.95
<i>La Route au chocolat (cremós, trufa, gelat, pa de pessic i salsa)</i>	
“La Hostia” con cremoso dulce de queso	4.90
<i>“La Hòstia” amb cremós dolç de formatge</i>	
Crema catalana quemada con helado de caramelo y <i>pets de monja</i>	4.55
<i>Crema catalana cremada amb gelat de caramel i pets de monja</i>	
Tiramisú con cacao amargo	4.95
<i>Tiramisú amb cacau amarg</i>	
CheeseCake con confitura natural de tomate	4.95
<i>CheeseCake amb confitura natural de tomàquet</i>	
Flan de Mató con naranjas a la menta	4.75
<i>Flam de mató amb taronges a la menta</i>	
Brownie con nueces, helado de vainilla, chocolate caliente y nube de nata	4.95
<i>Brownie amb nous, gelat de vainilla, xocolata calenta i núvol de nata</i>	
Cerezas con chocolate a nuestra manera	4.95
<i>Cireres amb xocolata a la nostra manera</i>	
Trufas cremosas de Andilana con aroma de naranja	4.10
<i>Trufes cremoses “d’Andilana” amb aroma de taronja</i>	
Tarta cremosa de chocolate blanco con frutos del bosque	4.80
<i>Pastís cremós de xocolata blanca amb fruits del bosc</i>	
Pregunte a nuestros camareros por nuestra selección de sorbetes y helados	3.95
<i>Pregunti als nostres cambrers per la nostra selecció de sorbets i gelats</i>	

Andilana només treballa amb café sostenible (Fair Trade i Ecològic) i amb certificat UTZ.

*Andilana sólo trabaja con café sostenible (Fair Trade y Ecológico) y con certificado UTZ.*

## TES - TÉS

Te rojo  
Te verde Gunpowder  
Te English Breakfast  
Te Earl-Grey  
Frutas del bosque  
Rooibos canela  
Secreto de la India  
Poleo menta  
Manzanilla



2,25

Té vermell  
Té vert Gunpowder  
Té English Breakfast  
Té Earl-Grey  
Fruites del bosc  
Rooibos canyella  
Secret de l’Índia  
Menta poliol  
Camamilla



BCN  
BARCELONA

f t @BeAndilana  
www.andilana.com

BALTHEAZAR

BCN  
BARCELONA