

BALTHAZAR

MENÚ

Pica-Pica (per cada 4 persones)

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet / Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Patates braves "Balthazar" / Patatas bravas "Balthazar"

Calamarsets fregits amb maionesa "Raz Hanut" / Calamares fritos con mayonesa "Raz Hanut"

Primers

Crema parmentier amb ou escalfat, pil pil de ceps i crostons de pa
Crema parmentier con huevo escalfado, pilpil de ceps y crostoncitos de pan

Amanida de pollastre arrebossat amb pankó i bacó en salsa Cèsar
Ensalada de pollo rebozado en pankó y bacón en salsa César

Mezzi rigatoni amb popets amb ceba al punt picant, porros i edamame
Mezzi rigatoni con pulpitos encebollados al punto picante, puerros y edamame

Segons

Llom de bacallà confitat amb crema suau d'espínacs,
allioli de mel de romaní, pinyons i panses
Lomo de bacalao confitado con crema suave de espinacas,
alioli con miel de romero y salteado de piñones y pasas

Magret d'ànec amb compota de poma i salsa Pedro Ximénez
Magret de pato con compota de manzana y salsa Pedro Ximénez

Filet ibèric amb chutney de tomàquet i reducció de vinagre de Mòdena
Solomillo ibérico con chutney de tomate y reducción de vinagre de Módena

Postres

"La Route au chocolat"

Cheesecake amb confitura natural de tomàquet / Cheesecake con confitura natural de tomate

Tiramisú amb cacau amarg / Tiramisú con cacao amargo

Señorio de Uñuela Reserva (D.O. RIOJA), Camino de la fara Verdejo (D.O. RUEDA)
(1 ampolla per 2 persones), aigües minerals / Cafès i infusionss
(1 botella para 2 personas), agua mineral / Cafés e infusiones

35 €

IVA inclòs
IVA incluido

BALTHAZAR

MENÚ

Pica-Pica (for 4 people)

Iberian ham Guijuelo D.O with tomato bread

Jambon Ibérien Guijuelo D.O. avec pain d'huile à la tomate

Balthazar Spicy Potatoes / Pommes de terre à la sauce tomate piquante Balthazar

Fried baby calamari with "Raz Hanut" mayonnaise

Petits calamars frits et mayonnaise au "Raz Hanut"

Starters

Parmentier cream with poached eggs, porcini pil pil and croutons

Crème parmentier et oeuf poché, pil pil de cèpes et croûtons

Salad with chicken coated in panki and bacon with Caesar sauce

Salade de poulet roulé dans le panko avec bacon et sauce César

Mezzi rigatoni with baby octopus cooked in onion with a hint of spice, leeks and edamame

Mezzi rigatoni aux petits poulpes épicés à l'oignon, poireaux et edamame

Second course

Cod confit on a bed of creamy spinach, rosemary-honey aioli
and sautéed pine nuts and raisins

Morue confit, crème douce d'épinards, aioli au miel
de romarin et sauté de pignons et raisins secs

Duck magret with apple compote and Pedro Ximénez sauce

Magret de canard, compote de pommes et sauce Pedro Ximénez

Iberian pork with tomato chutney and Modena reduction

Solomillo ibérico con chutney de tomate y reducción de Módena

Desserts

``La route au chocolat``

Cheesecake with fresh tomato jam / Cheesecake et confiture naturelle de tomate

Tiramisu with bitter cocoa / Tiramisú avec cacao amer

Señorio de Uñuela Reserva (D.O. RIOJA), Camino de la fara Verdejo(D.O. RUEDA)

(1 bottle - 2 people), aigües minerals / Coffees and teas

(Une bouteille pour deux personnes), water / Cafés et thés

35 €

VAT included
TVA incluse