ALÉRGENOS

BALTHAZAR restaurant

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
PARA PICAR														
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	★	★					★	★				★		
Bravas de Balthazar... o explosivas?	★	★	★			★	★							
Croquetas trufadas	★	★	★											
Croquetas de gamba roja	★	★	★	★		★	★			★	★	★		
Guacamole, al momento con tortitas...	★													
Hummus en dúo (garbanzo & remolacha) & papadum	★	★					★	★				★		
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	★		★											
Calamares a la andaluza con mayonesa Raz al Hanout	★	★	★				★				★			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	★													
Pan de coca con tomate	★													
GREEN & FIT														
Crema de zanahoria, naranja y jengibre con yogur griego y cacahuetes		★			★									
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori		★				★	★	★						
Ensalada griega de quinoas, trigo sarraceno y queso feta		★					★							
Green salad. Ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale y wasabi	★							★				★	★	
Burrata & mango y tomate		★												
César de pollo confitado, con huevo poché	★	★	★	★			★	★					★	
Poke de salmón marinado	★			★				★				★		
NUESTROS CLÁSICOS														
Linguinne carbonara montada a la yema trufada, con guancialle	★	★	★											
Mezzi rigatoni a la bolo esa con queso provolone fundido y tomillo	★	★	★				★		★					
Canelón de pularda con trompetas de la muerte	★	★	★				★							
Risotto de ceps trufado, nube de parmesano	★	★	★			★	★							
Arroz "sucarrat" de marisco en su lata, con gambas	★		★	★		★	★		★	★	★	★		
Arroz negro con sepia y su allioli	★					★	★			★	★			
TIERRA														
Carpaccio de ternera braseado con tosta siciliana, parmesano y limón	★	★												
Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada							★							
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	★	★	★		★	★		★				★		
Cheeseburger addicted y sus fritas caseras	★	★	★				★							
Hamburguesa casera & foie	★	★	★				★							
Confit de pato con chutney de manzana y zanahorias especiadas	★	★					★							
SR ENTRECOT	★													
Dados de solomillo con ajetes, Pedro Ximénez y virutas de foie	★	★	★				★					★		
MAR														
Gambones con kimchi, arroz frito, verduritas y shiitake	★			★			★	★		★	★	★		
Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha	★			★			★	★				★		
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	★			★			★		★			★		
Corvina con cremoso de apionabo y verduritas al wok	★	★		★			★	★				★		
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	★	★	★	★			★					★		
DULCE FINAL														
Esponjoso de yogur griego, sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados	★	★												
Crema catalana con helado de caramelo y pets de monja	★	★	★											
Texturas de mango a la lima		★												
CHOCOLATE ADDICTED	★	★	★			★								
Copa de helado, made in 1972	★	★	★											
Cheesecake templado														
"Carrotcake" con frosting casero y coulis de zanahorias dulces	★	★	★			★								
Coulant de chocolate con nata montada a mano	★	★	★			★								
Trufas		★	★			★								

"Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo".