RESTAURANT

BALTHAZAR

cuina de mercat · tradició mediterrània

ELS MILLORS MOMENTS ES VIUEN AL VOLTANT D'UNA TAULA

Carrer del Rosselló, 189, Eixample, 08036 Barcelona
(+34) 932 17 82 50
balthazar@andilana.com

ANDILANABARCELONA

TAPES

IDEALS PER A COMPARTIR

Albergínies cruixents 5,40
amb salsa sweet chili

★ **Bunyols casolans de bacallà** 6,10
amb salsa romesco

Les braves del Balthazar 6,10

★ **Croqueta de cua de bou** 2,95
Preu per unitat

Croqueta de pernil ibèric 2,55
Preu per unitat

Gyozas de pollastre i verdures 7,65

★ **Tires de pollastre cruixents** 8,70
amb salsa romesco i maionesa de curry

Les bombes de la Barceloneta 6,10
amb salsa romesco i allioli

★ **Ous estrellats** 10,15
amb pernil ibèric

Brandada de bacallà gratinada 11,95
amb pebrots del piquillo

Calamars a l'Andalusa 10,75
★ amb allioli de llima

Graellada de verdures 7,50
de temporada amb romesco i salsa tàrtara

★ **Carxofes en dues coccions** 7,50
amb rovell d'ou i encenalls de pernil

Pernil ibèric 15,30
amb pa amb tomàquet

ENTRANTS

AQUÍ COMENÇA EL MILLOR

Hummus de cigrons 8,50
amb shiitake, tomàquet sec i pa de pita

★ **Carpaccio de vedella** 11,25
amb tòfona, parmesà, rúcula i torradetes

Amanida de tomàquet i ventresca 10,20
amb ceba tendre i olives

Gaspatxo 6,10
amb la seva guarnició (s.t.)

★ **Amanida de formatge de cabra** 7,65
i espinacs amb pinyons i confitura de tomàquet

Tempura de bolets japonesos 8,45
amb llagostins, ous de peix volador i "mayokimchi"

★ **Sopa de pescadors** 7,15
clàssica del Balthazar

Amanida Cèsar 7,70
amb pollastre cruixent, bacó, parmesà i el seu amaniment especial

Burrata amb tomàquets 10,15
confitats i olives negres

PA 1.35 **PA SENSE GLUTEN** 2.10

RACIÓ DE PA AMB TOMÀQUET 2.75

★ **PLATS ESTRELLA** **VEGETARIANS**

LA PASTA

AMB ÀNIMA MEDITERRÀNIA

Al Balthazar la pasta es treballa amb el mateix respecte pel producte i la tradició. Inspirada en el Mediterrani, combina ingredients de qualitat, salses equilibrades i una elaboració cuidada.

★ **Canelons de rostit** amb beixamel i formatge 10,00

Els nostres macarrons a l'Amatriciana amb panxeta cruixent 10,20

★ **Spaghetti Frutti di Mare** amb musclos, calamars i gambes 13,50

Tagliatelle trufats amb burrata i espàrrecs de marge 10,50

Raviolis de verdures amb sofregit de casolà 10,50

ARRÒS

LA NOSTRA ESPECIALITAT

Els arrossos són el cor de la nostra cuina i un homenatge a la tradició. Elaborats al moment amb productes de temporada, cada plat reflecteix equilibri, sabor i respecte per l'origen.

Risotto de ceps trufat amb núvol de parmesà i portobello — 13,95

Fideuà del Balthazar amb calamar, cloïsses, i allioli suau — 12,10

★ **Paella de Marisc** amb escamarlans, gambes, musclos i cloïsses. Preu per persona, mínim dues persones — 15,35

Paella Mixta de marisc i carn. Preu per persona, mínim dues persones — 14,30

Arròs negre amb sèpia bruta i allioli suau Preu per persona, mínim dues persones — 14,60

CARN

TRADICIÓ I ORIGEN

★ **Steak tartar** — 13,20
al punt picant amb gelat de mostassa a l'antiga i torradetes

Filet de porc ibèric — 13,50
amb chutney de tomàquet, alfàbrega i avellanes

★ **Costellam de porc** — 17,40
a l'estil BBQ amb patates Hasselback confitades a la farigola i allets

★ **Milanesa de Vedella** — 13,95
amb sofregit de tomàquet, pernil, mozzarella i patates fregides

Veggieburger — 12,25
amb guacamole casolà, xips de ceba i patates fregides

Hamburguesa de Pollastre — 12,25
amb formatge Cheddar, coleslaw i patates fregides

Cheeseburger clàssica — 13,30
amb patates fregides casolanes

★ **Doble smashburger de vedella** — 13,95
amb salsa de formatge cheddar i bacó cruixent en pa de brioix

Garró confitat — 13,85
amb puré de patates i fruites del bosc

★ **Entrecot de vedella** — 18.40
al romaní amb patates i pebrots del Padrón

PEIX

SABOR MEDITERRÀNI

Salmó — 16,35
amb guacamole casolà, alga inflada i brots

★ **Orada a l'estil Santurce** — 16,35
amb patates al forn

Llom de bacallà — 16,95
amb samfaina, ceba cruixent i pols d'olives negres

Calamars a la planxa — 13,30
amb carbassó i salsa teriyaki

★ **Llobarro flamejada** — 14,30
amb fonoll fresc, patates i verdures

★ **Tataki de tonyina** — 15,35
amb amanida d'alga wakame i mango fresc

POSTRES

TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN VEGETARIANES

★ **Copa lemon-pie** 5,40
amb crema "lemon curd", sorbet de llimona, nata muntada i merenga

Pastís de formatge i festucs 6,95
amb sorbet de gerds

Copa d'esponjós de iogurt grec 5,40
sorbet de gerds i fruites del bosc confitades

Crema catalana 4,35
cremada

★ **Cheesecake cremós** 6,10
amb galeta Lotus

★ **Brownie Vegà** 5,10
amb salsa de xocolata

Brownie de xocolata 5,50
amb nous i gelat de vainilla de Madagascar

Trio de sorbets 5,10
cítrics

Coulant de xocolata 5,95
amb nata muntada

★ **Tiramisú casolà** 5,25

Tatin de poma 5,40

★ **Tim Baon** 5,40
amb gelat de turró, crema catalana i salsa de xocolata calenta

★ **Les trufes d'en Joan** 5,10
amb nata muntada a mà

CAVA

LA PARELLA PERFECTA PER A LES NOSTRES POSTRES

Marien Extra Brut D.O. Cava	3,90	16,35
Sumarroca Brut D.O. Cava		17,40
Escofet Rossell B.N. D.O. Cava		18,95

★ **Juve&Camps** 27,40
Brut Nature, GR

DIGESTIUS

EL COLOFÓ FINAL

Ratafia	2,70	4,75
Orujo blanc	2,60	4,25
Orujo d'herbes	2,60	4,25
Crema d'Orujo	2,60	4,25
Grappa	3,00	5,25