

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"

Croquetes de pollastre rostit
Croquetas de pollo rustido

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

Segons

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

Confit d'ànec amb patates parisienne a la canyella, aroma de blat de moro
Confit de pato con patatas parisienne a la canela y aroma de maíz

Emperador a la planxa amb crema lleugera de bròquil, allels i pètals de tomàquet
Emperador a la plancha con crema ligera de brécol, ajetes y pétalos de tomate

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

Postres

Gelat de coco amb gelatina de mango i coulis de gers
Helado de coco con gelatina de mango y coulis de frambuesa

Flam de mató amb salsa cítrica a la menta
Flan de mató con salsa de cítricos a la menta

Brownie amb nous, gelat de vainilla, xocolata calenta i nata
Brownie con nueces, helado de vainilla, chocolate caliente y nata

VI NEGRE, BLANC I ROSAT DE LA CASA (1 AMPOLLA PER 4 PERS.)
VINO COSECHERO TINTO, BLANCO Y ROSADO DE LA CASA (1 BOTELLA/ 4 PERS.)

AIGUA MINERAL / AGUA MINERAL

25 €

IVA inclòs
IVA incluido

BALTHAZAR

MENU

Appetizer (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

Roast chicken croquettes
Croquettes de poulet rôti

Fried baby calamari with "Raz Hanut" mayonnaise
Petits calamars frits et mayonnaise au "Raz Hanut"

Main dish

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

Duck confit with parisienne potatoes and cinnamon
Confit de canard avec pommes de terre parisiennes à la cannelle

Grilled swordfish with mashed broccoli cream, green garlic and tomato petals
Empereur à la plancha à la crème légère de brocoli, à l'ail et aux pétales de tomate

Iberian pork with tomato chutney and Modena reduction
Solomillo ibérico con chutney de tomate y reducción de Módena

Desserts

Coconut ice cream with mango and raspberry jelly
Glace de cocotier avec gélatine de mangue et framboise

Mató flan (fresh cheese crème caramel) with crumble, orange and mint syrup
Flan au fromage mató et oranges à la menthe

Brownie with walnuts, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce
Brownie aux noix, glace à la vanille, chocolat fondu et nuage de crème

*1/4 RED HOUSE WINE, WHITE OR ROSE
1/4 VIN NOIR, BLANC OU ROSE*

WATER / EAU

25 €

*VAT included
TVA incluse*