

# 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*

"Salmorejo" amb katsoubushi i oliva negra

Salmorejo con katsoubushi y oliva negra

Amanida de pollastre arrebossat amb pankó i bacó en salsa Cèsar

Ensalada de pollo rebozado en panko y bacón en salsa César

### *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*

Brownie amb mousse de vainilla i xocolata calenta

Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente

Cheesecake amb confitura natural de tomàquet

Cheesecake con confitura natural de tomate

Trufes cremoses amb nata / Trufas cremosas con 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, CAFÈS I INFUSIONS / AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

30€ IVA inclòs  
IVA incluido

# BALTHAZAR

## MENU

### *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*

"Salmorejo" with katsoubushi and black olives

Salmorejo cordouan avec katsoubushi et olive noire

Salad with chicken coated in panki and bacon with Caesar sauce

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

### *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*

Brownie with walnuts, vanilla ice cream, warm chocolate sauce  
and cloud of whipped cream

Brownie aux noix, glace à la vanille, chocolat fondu et nuage de crème

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

Creamy truffles with whipped cream / Truffes crémeuses avec crème fouettée

*1/4 RED HOUSE WINE, WHITE OR ROSE*

*1/4 VIN NOIR, BLANC OU ROSE*

*WATER, COFFEES AND TEAS / EAU, CAFÉS ET THÉS*

**30€**

*VAT included  
TVA incluse*