

# 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 panko i bacó en salsa Cèsar

Ensalada de pollo rebozado en panko 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,  
allioli 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*

"Bojos per la xocolata" (cremós, trufa, gelat, pa de pessic i salsa de xocolata)

"Locos por el chocolate" (cremoso, trufa, helado, bizcocho y salsa de chocolate)

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

Carrotcake amb frosting de formatge i coulis de pastanaga dolç

Carrotcake con frosting de queso y coulis de zanahoria dulce

*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*

"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

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*

"Crazy for chocolate" (truffles, chocolate mousse, chocolate ice cream and chocolate cake)

Fou de chocolat (crèmeux, truffe, glace, gâteau et sauce)

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

Carrotcake with cheese frosting and sweet carrot syrup

Carrotcake avec glaçage de fromage et coulis de carottes douces

*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