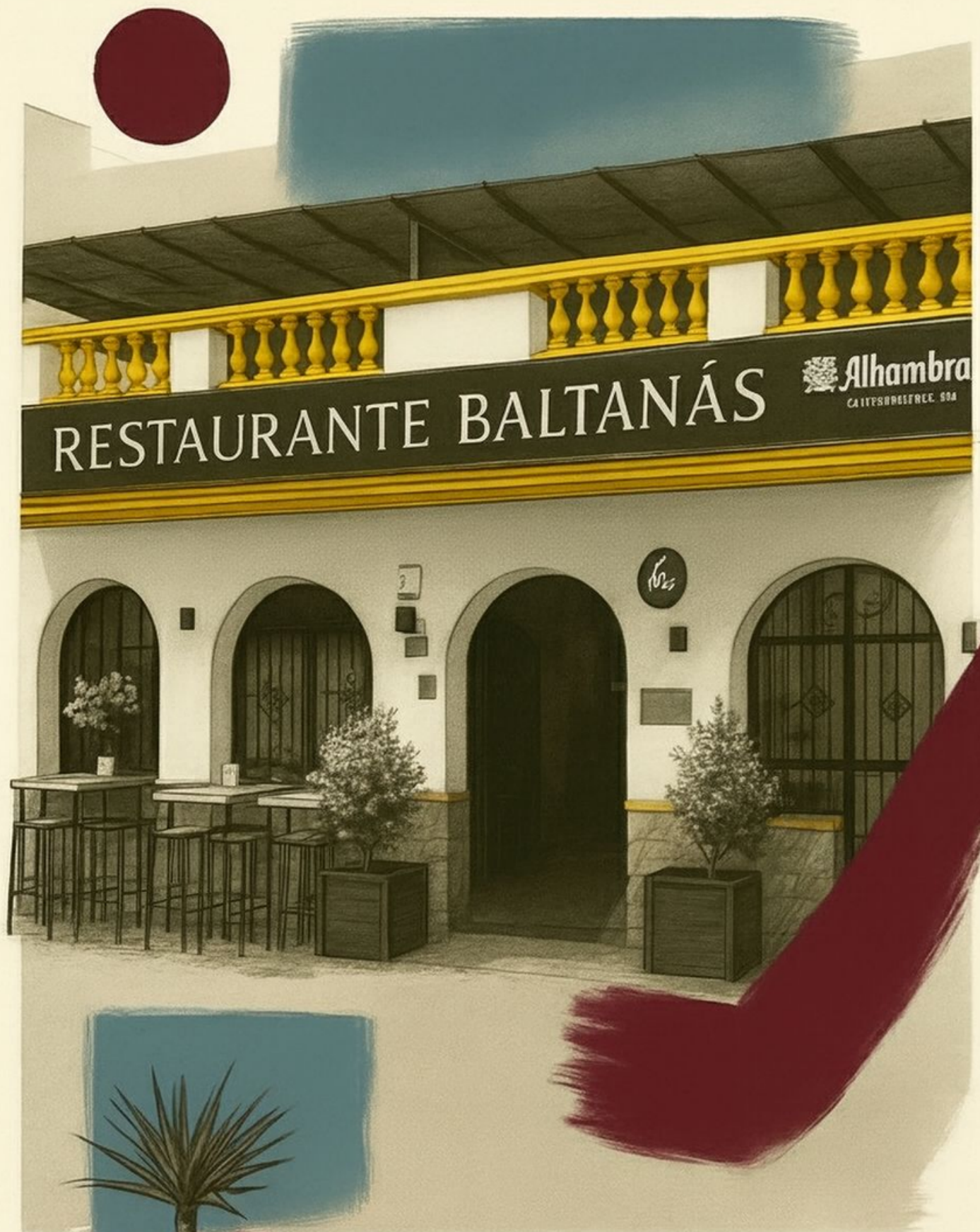




CARTA *Menu*

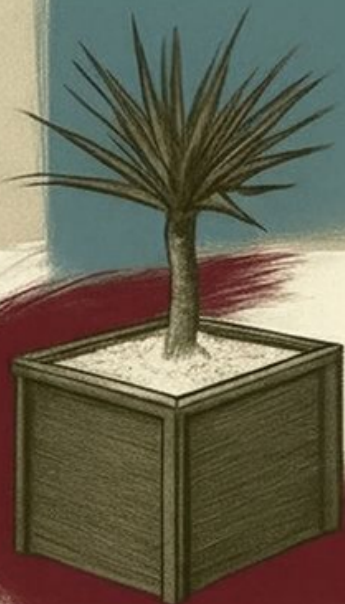


Tabla de alérgenos | *Allergen Information Table*

						
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGG	FISH	PEANUTS	SOYA	MILK
						
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUCS	LUPIN

Si padece alguna alergia, intolerancia, problema de salud o se encuentra en estado de embarazo, por favor, comuníquelo a nuestro personal. Nos comprometemos a atender sus necesidades para garantizarle una experiencia segura y agradable. Gracias.

If you have any allergies, intolerances, health conditions or are pregnant, please inform our staff. We are committed to attending to your needs to ensure you enjoy a safe and pleasant dining experience. Thank you.

*Precios con IVA | *VAT included*

*Servicio pan: 1€ pax. | *Bread service: 1€ pax.*

ENTRANTES FRÍOS | Cold Starter

Jamón de Cebo Campo “Montaraz” 22€
Cebo Campo Ham – Montaraz

Queso Curado 16€
Aged Cured Cheese  

Tabla de Jamón Cebo Campo “Montaraz” y Queso 21€
Age Cured Cheese and Cebo Campo Ham – Montaraz platter  

Anchoas de Santoña (Cantabria) en aceite de oliva ‘Catalina’ 2,5€/ud.
“Catalina” Santoña (Spain) Anchovies in Olive Oil 

ENSALADAS | Salads

Ensalada Burrata: tomate aliñado con aceite de albahaca, burrata, cecina y atún confitado 16€
Burrata: Tomato with Basil Oil, Burrata Cheese, Cured Beef and Confit Tuna    

Ensalada de pollo a la parrilla con fruta, frutos secos, salsa de yogur y parmesano 13,5€
Grilled Chicken Salad with Fruit, Nuts, Yogurt Dressing and Parmesan     

Ensalada Thai: hojas de espinacas frescas, ternera en salsa de soja, fruta y frutos secos 16,5€
Thai Salad: Fresh Spinach Leaves, Beef in Soy Sauce, Fruit and Nuts    

Ensalada templada: langostinos, mango, aguacate, tomate cherry y queso rulo de cabra a la plancha 15,5€
Warm Salad: Prawns, Mango, Avocado, Cherry and Grilled Goat Cheese       

Tomate aliñado 10,5€
Seasoned Tomato 

ENTRANTES CALIENTES | *Hot Starters*

Alcachofas al Pedro Ximénez con langostinos y jamón ibérico

Artichokes in Pedro Ximénez Sauce with Prawns and Iberian Ham



17,5€

Alcachofas con Trufa y Foie

Artichokes with Truffle and Foie Gras



21,5€



Creemosas de buey(4) y de setas (4)

Creamy Croquettes of Beef(4) and Mushrooms (4)

Alérgenos: contiene todos los alérgenos regulados.

12€/8 ud.

Allergens: contains all regulated allergens.

Croquetas: pollo, gamba al ajillo, queso de cabra, bacalao pil-pil, etc.

Croquettes: Chicken, Garlic Prawn, Goat Cheese, Cod Pil-pil and more.



2€/ud.

Gyozas de langostinos

Prawn Gyozas



2€/ud.

Huevos rotos con patatas, Jamón Ibérico de Cebo de Campo Montaraz, nata y queso gratinado

Broken Eggs with Potatoes, Montaraz's Iberian "Cebo de Campo" Ham, Cream, and Melted Gratin Cheese



15,5€

Parrillada de verduras frescas de temporada al horno Josper

Grilled Seasonal Fresh Vegetables in the Josper Oven

15€

Pimientos del padrón

Padrón Peppers

9€

Revuelto de espárragos con langostinos o jamón

Scrambled Eggs with Asparagus, Prawns or Ham



13€

Revuelto de morcilla con salsa de pimientos y manzada asada

Black Pudding Scramble with Pepper Sauce and Roasted Apple



13€

**Revuelto de setas con
langostinos o jamón**

*Scrambled Eggs with Mushrooms,
Prawns or Ham*



13€

**Setas al horno con salsa
picante y cítricos**

*Baked Mushrooms with Spicy
Sauce and Citrus*

14€

Vieira del Pacífico

Pacific Scallop



3€/ud.

QUESOS | Cheeses

Queso Stilton con néctar de «González Byass»

Stilton Cheese with "González Byass" Nectar



13,5

**Rulo de cabra al horno de carbón con carne
de membrillo y mermelada de frambuesa**

*Goat's cheese log baked in the charcoal oven,
served with quince paste and raspberry jam.*



11,5€

Provolone con mermelada de tomate

Provolone Cheese with Tomato Jam



12,5€

Raclette (Parillada de verduras gratinadas)

Raclette (grilled vegetables au gratin)



17€

PESCADOS Y MARISCOS | *Fish and Seafood*

Bacalao en salsa de puerros     19,5€
Cod in Leek Sauce

Bacalao gratinado con alioli de manzana     19,5€
Gratinated Cod with Apple Aioli

Cocochas de bacalao al pilpil  22€
Cod Cheeks "Pil Pil" Style

Langostinos Thai     19€
Thai-style Prawns

Pulpo al horno con parmentier     26€
Oven-baked Octopus with Parmentier Purée

Tataki de atún       19€
Tuna Tataki

*Todos los pescados están hechos al carbón de encina.

**All our fish is grilled over holm oak charcoal.*

CARNES | *Meats*

Codillo de cerdo al horno con patatas y/o verdura

Roast Pork Knuckle with Potatoes and/or Vegetables

Alérgenos: contiene todos los alérgenos regulados.

Allergens: contains all regulated allergens.



18€

Lagarto de cerdo ibérico con patatas y/o verdura

Iberian Pork Flank Steak with Potatoes and/or Vegetables

19€

Solomillo de cerdo a la parrilla con patatas y/o verdura

Grilled Pork Tenderloin with Potatoes and/or Vegetables

17€

Carrillada de cerdo 100% ibérico Montaraz con guarnición de patatas y/o verdura

100% Iberian Pork Cheek, with Potatoes and/or Vegetables



21,5€

Entrecot de ternera al horno de carbón con guarnición de patatas y/o verdura

Beef Rib-eye, Charcoal-Oven Roasted, with Potatoes and/or Vegetables

21€

Chuletón de ternera al horno de carbón con patatas y/o verdura

Beef T-bone/ Beef Chop, Charcoal-Oven Roasted, with Potatoes and/or Vegetables

40€

***Todas las carnes están hechas al carbón de encina**

**All our meats are grilled over holm oak charco*

OPCIONES PARA LOS NIÑOS

Option for children

Para los más pequeños disponemos de diferentes opciones, según disponibilidad, como croquetas, fingers de pollo con patatas, tortilla, lasaña de carne o pechuga de pollo a la plancha. Los alérgenos pueden variar, siendo los más comunes el gluten y los lácteos. Por favor, consulte la disponibilidad y los precios con nuestro personal.

For the little ones, we offer different options depending on availability, such as croquettes, chicken fingers with fries, Spanish omelette, meat lasagna, or grilled chicken breast. Allergens may vary, with the most common being gluten and dairy. Please, consult our staff regarding availability and prices.

PETICIONES ESPECIALES

Special requests

Disponemos de opciones vegetarianas y veganas. Si nos contacta con antelación, podemos preparar elaboraciones veganas especiales.

We offer vegetarian and vegan options. If you contact us in advance, we can prepare special vegan dishes.

Sugerencias y postres diarias fuera de carta

Daily Specials and Desserts Off the Menu

Puede consultar todas las sugerencias del día y los postres en la carta específica de cada día en el restaurante, donde encontrará también la información sobre alérgenos y precios. Además, disponemos de servicio de sumiller: no dude en dejarse aconsejar para disfrutar de una velada aún mejor, descubrir nuevas experiencias y aprovechar al máximo los sabores.

You may check all our daily specials and desserts in the specific daily menu available at the restaurant, where you will also find information on allergens and prices. We also provide a professional sommelier service: please do not hesitate to ask for recommendations in order to enjoy an even finer dining experience, discover new pairings, and savor every flavor to the fullest.



RESTAURANTE **BALTANÁS**

Gracias por su visita

Thank you for your visit