



# La Escalera

DE BALTHAZAR

## CARTA

En La Escalera de Balthazar te llevamos a una aventura gastronómica de los mejores sabores. Nuestra filosofía culinaria se basa en el compromiso de obtener los ingredientes más frescos de proveedores, agricultores y pescadores locales, adhiriéndose a los ritmos de las estaciones y honrando nuestro medio ambiente.

Si tiene algún requisito dietético o alergia, infórmesele a nuestro equipo.

## PRIMEROS PLATOS

- **Gazpacho de tomate andaluz (Vg)**  
Reducción dulce de Pedro Ximénez, Jaén AOVE\*, hierbas frescas..... **9.5€**
- **Caracoles de Borgoña al horno**  
Ajo, perejil, mantequilla..... **17€**
- **Carpaccio de solomillo de ternera gallega**  
Reducción de balsámico añejo, queso parmesano, tomates secos..... **20€**
- **Ensalada de tomate andaluza (Vg)**  
Cebollas moradas, hierbas frescas, aderezo balsámico..... **14€**
- **Atún tartare "Balthazar"**  
Tarifa atún rojo JC Mackintosh, cítricos andaluces..... **20€**
- **Burrata "Emira" (V)**  
Pimientos rojos y tomates confitados, garbanzos, cebolla morada, ajo, glaseado balsámico, Jaén AOVE\*..... **19€**
- **Tataki de papada curado de cerdo Bellota**  
Aderezo de trufa negra, sésamo tostado, hierbas frescas..... **20€**
- **Carpaccio de atún rojo ahumado**  
Naranja confitada y especias, Jaén AOVE\*..... **20€**
- **Foie gras de pato frito "Alexandre"**  
Mermelada de manzana, canela y naranja, ensalada mixta de temporada..... **28€**
- **Caviar Oscietra ordeñado sostenible**  
Blinis caseros, guarniciones tradicionales..... **21€**
- **Especial del día del Chef**..... **Precio del mercado**

## TAPAS Y TABLAS

- Bruschetta de pimientos rojos confitados, ajo, cebolla, aceitunas negras, reducción de balsámico y AOVE\* ..... 8.5€
- Bruschetta de trufas negras y queso parmesano..... 12€
- Selección de quesos artesanos, frutos secos, nueces, mermelada de chocolate e higos..... 15€
- Mejillones a la gallega gratinados (6/12 piezas)..... 9/16€
- Ostras "Fine de Claire" N2 (3/6 piezas)..... 10/20€
- Jamón Ibérico "Cebo de Campo" clásic (100gr)..... 20€

### Jamón de Bellota 100% Ibérico "Maldonado" premium

Servido con encurtidos caseros de Balthazar:

- Pata Negra Bellota 100% Ibérico (100gr)..... 35€
- Lomo Bellota 100% Ibérico (50/100gr)..... 14/27€
- Chorizo Bellota 100% Ibérico (50/100gr)..... 8/15€
- Salchichón Bellota 100% Ibérico (50/100gr)..... 8/15€
- Lomo, Chorizo y Salchichón mezcla (150gr)..... 30€

## LA PARRILLA

### Del mar...

• <b>Lubina de línea (600gr)</b> Pimientos variados, ajos, adobo de Jaén AOVE* .....	26€
• <b>Dorado de línea (600gr)</b> Marinada de naranja ahumada con Jaén AOVE* .....	22€
• <b>Filete de atún rojo de Tarifa (250gr)</b> Tarifa atún rojo JC Mackintosh, adobo de Jaén AOVE* .....	30€
• <b>Pulpo y verduras Mediterráneas (350gr)</b> Marinada con miel de flor de limón y hierbas frescas.....	24€
• <b>Gambones jumbo a la parrilla (350gr)</b> Limón confitado orgánico.....	26€

### Salsas:

Salsa de mantequilla blanca, AOVE* con ajo y perejil, Salsa de chile y hierbas.....	2,5€
Salsa de champán, Salsa de azafrán, Salsa de tinta de calamar.....	5€

### De la tierra...

• <b>Chuleta de cerdo ibérico doble (350gr)</b> Marinada de sidra española y pimentón dulce.....	20€
• <b>Chuletas de cordero "Segureño de Jaén" (10 piezas)</b> Mezcla de miel de lavanda y especias "La Guarigue" .....	26€
• <b>Chuletón de ternera gallega madurada 40 días (350gr)</b> Mezcla especial de hierbas mediterráneas "Golfo del León".....	27€
• <b>Solomillo de ternera gallega madurado 40 días (250gr)</b> Mezcla especial de hierbas mediterráneas "Golfo del León" .....	27€
• <b>Tomahawk gallego "Alonso Calvente Guerrero 1983" (para 2 personas)</b> Mezcla especial de hierbas mediterráneas "Golfo del León".....	70€
• <b>Alitas de pollo jumbo de corral</b> Salsa teriyaki, sésamo tostado.....	20€

### Salsas:

Salsa de mostaza en grano, Salsa casera de chili rojo, Salsa de pimienta verde, Salsa de champiñones.....	2,5€
Salsa de trufa negra, Salsa bearnesa.....	5€

## PLATOS PRINCIPALES

- **Risotto de setas y trufa (V)**  
Arroz carnaroli, champiñones mixtos, queso Grano Padano..... 26€
- **Filete de solomillo vegano "Juicy Marbles" (Vg)**  
Salteado de verduras de temporada, salsa de trufa negra..... 24€
- **Paletilla de cordero estofada (para 2 personas)**  
Cebolla y limón confitado, jugo de romero y tomillo..... 50€
- **Tagliatelle casero de trufa (V)**  
Salsa cremosa de trufa negra, queso Parmigiano Reggiano..... 22€
- **Berenjenas gratinadas a la provenzal (Vg)**  
Coulis de pimiento y tomate, Jaén AOVE\*, hierbas frescas..... 20€
- **Magret de pato de Berbería**  
Salsa de naranja andaluza, miel de flor de limón..... 28€
- **Tagliatelle casero "Chantal Pistou" (V)**  
Pistou de Chantal, albahaca, ajo, tomate, queso Gruyère..... 18€
- **Gambas jumbo salteadas**  
Mantequilla de ajo y perejil, flameada con Pastis de Marsella..... 26€
- **Crepe gratinada de espinacas y champiñones (V)**  
Salsa cremosa de trufa negra y queso manchego..... 20€
- **Especial del día del Chef..... Precio del mercado**

### Acompañamientos...

- Gratinado cremoso de patatas dauphinoise..... 4€
- Judías verdes al ajo y mantequilla..... 4€
- Verduras de temporada salteadas..... 4€
- Ratatouille de Marsella..... 4€
- Ensalada mixta de hojas de temporada..... 4€
- Espinacas picadas en crema de ajo..... 6€
- Patatas "Balthazar" con trufas y queso parmesano..... 6€

# LA EXPERIENCIA BALTHAZAR - PARA COMPARTIR

## *Un comienzo refrescante...*

### **Gazpacho de tomate andaluz**

Reducción dulce de Pedro Ximénez, Jaén AOVE\*, hierbas frescas

*Acompañado con cóctel Kir Royale de grosella negra*

## *De la tierra al mar...*

### **Carpaccio de solomillo de ternera gallega**

Reducción de balsámico añejo, queso parmesano, tomates secos

### **Atún tartare "Balthazar"**

Tarifa atún rojo JC Mackintosh, cítricos andaluces

*Acompañado con copa de D.O. Jané Ventura Rosado*

## *Captura del día...*

### **Filete de atún rojo de Tarifa (250gr)**

Tarifa atún rojo JC Mackintosh, adobo de Jaén AOVE\*

### **Y Mejillones a la gallega gratinados**

*Acompañado con copa de D.O. Pago de Circus Chardonnay*

## *Sobre la parrilla de leña...*

### **Chuletón de ternera gallega madurada 40 días**

Mezcla especial de hierbas mediterráneas "Golfo del León"

**Con Patatas "Balthazar", espinacas cremosas, salsa de trufa negra**

*Acompañado con copa de D.O. Pago de Circus Vendimia Seleccionada*

## *Aquí sólo hay finales dulces...*

### **Mousse de chocolate caliente**

Chocolate Valrhona 70% cacao, helado de pistacho

*Acompañado con copa de Málaga Virgen Moscatel Naranja*

*Menú compartido de 7 platos para mínimo 2 personas - 65€ por persona (con vinos por 99€)*

*Menú compartido solo para toda la mesa - no se puede mezclar con pedidos a la carta*

*En caso de alergias o intolerancia alimentaria, comuníquelo a nuestro equipo*

La Escalera

DE BALTHAZAR

## LOS POSTRES

- **Tarta de manzana de Normandía**  
Tarta casera de manzana con masa quebrada, helado de vainilla..... 8€
- **Mousse de chocolate caliente**  
Chocolate Valrhona 70% cacao, helado de pistacho..... 9€
- **Pavlova "Sophie"**  
Merengue, sorbete de frambuesa, helado de fresa, nata montada, compota de bayas..... 9€
- **Crème brûlée "Bernadette"**  
Vainilla bourbon de Madagascar, helado de almendras Gianduja..... 8€
- **Crumble de limón**  
Crème de limón y cuajada, crumble de almendras crujiente, merengue..... 8€
- **Turrón helado**  
Frutas confitadas heladas, nueces tostadas, miel de flor de limón, coulis de melocotón..... 8€
- **Crêpe "Suzette" del tío Michel**  
Salsa de mantequilla de naranja, helado de vainilla, flameada con Grand Marnier..... 12€
- **Café Liégeois**  
Helado de café y vainilla, salsa de chocolate, expreso, nata montada fresca..... 12€
- **Coronel cupé**  
Sorbete casero de limón orgánico y vodka Beluga..... 12€
- **Frambuesa cupé**  
Sorbete de frambuesa casero, licor de frambuesa alsaciana..... 12€
- **Criolla cupé**  
Sorbete casero de mango y ron agrícola de Martinica..... 12€
- **Sorbete casero (bola)**  
Frambuesa, mango, limón..... 3€
- **Helado casero (bola)**  
Vainilla, chocolate, fresa, café, pistacho, almendra Gianduja..... 3€

*Pan artesano con condimentos del día - 3€ por persona*

*Cesta de pan adicional - 3€*

*Cargo por envoltorio para llevar - 1€*

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA*

La Escalera

DE BALHAZAR



# La Escalera

•  
DE BALTHAZAR

[www.laescaleradebalthazar.com](http://www.laescaleradebalthazar.com)