

La Escalera

•
DE BALTHAZAR

CARTA DE INVIERNO

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, infórmese a nuestro equipo.

PRIMEROS PLATOS

- **Sopa de cebolla Francesas gratinadas (V)**
Estragón, queso gruyere, picatostes.....9.5€
- **Caracoles de Borgoña al horno**
Ajo, perejil, mantequilla.....17€
- **Terrina de hígado de pollo y foie gras "Alexandre"**
Mantequilla trufada, cebolla, mermelada de vino de Rioja.....19€
- **Queso de cabra crujiente trufado "Queso y Besos" (V)**
Ensalada de hojas mixtas, mermelada de canela y nueces, caviar de aceite de oliva.....18€
- **Burrata "Michelangelo" (V)**
Manzanas caramelizadas, nueces tostadas, AOVE* Picual (Medalla de oro), aderezo de hierbas y trufa.....19€
- **Foie gras de pato frito**
Pan brioche, peras caramelizadas, salsa de chocolate negro.....28€
- **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 "Fin de Claire" N2 (3/6 piezas).....10/20€**
- **Jamón Ibérico "Cebo de Campo" clásico (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 Escalera

DE BALTHAZAR

*AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

LA PARRILLA

Del mar...

- **Lubina de línea (600gr)**

Marinada de pimientos mixtos y ajo con aceite de Finca Oliveral AOVE* 26€

- **Dorado de línea (600gr)**

Marinada de naranja ahumada con Finca Oliveral AOVE* 22€

- **Pulpo y verduras Mediterráneas (350gr)**

Marinada con miel de flor de limón y hierbas frescas..... 24€

- **Gambones jumbo a la parrilla (350gr)**

Limón confitado orgánico..... 26€

Salsas:

Salsa de mantequilla blanca, AOVE* con ajo y perejil,

Salsa de sidra..... 2,5€

Salsa de champán, Salsa de azafrán..... 5€

De la tierra...

- **Costillas dobles de cerdo Ibérico (350gr)**

Marinada de sidra española y pimentón dulce..... 20€

- **Costillas de cordero "Segureño de Jaén" (10 piezas)**

Mezcla de miel de lavanda y especias "La Guarigue"..... 26€

- **Chuletón de ternera gallega madurada 40 días (350gr)**

Mezcla especial de hierbas mediterráneas "Golfo del León"..... 27€

- **Solomillo de ternera gallega madurado 40 días (250gr)**

Mezcla especial de hierbas mediterráneas "Golfo del León"..... 27€

- **Alitas de pollo jumbo de corral**

Salsa teriyaki, semillas de sésamo tostadas..... 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€

La Escalera

DE BALHAZAR

*AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

PLATOS PRINCIPALES

- **Risotto de setas y trufa (V)**
Arroz carnaroli, champiñones mixtos, queso Grano Padano..... 26€
- **Risotto negro con tinta de calamar**
Arroz arborio, salsa de azafrán, calamares, gambas..... 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€
- **Ternera a fuego lento "À la Bourguignonne"**
Vino tinto, champiñones, tocino ahumado..... 22€
- **Magret de pato de Berbería**
Salsa de naranja andaluza, miel de flor de limón..... 28€
- **Cazuela de pollo "Blanchette"**
Sidra española, manzanas caramelizadas, salsa cremosa de estragón..... 19€
- **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 a la parrilla..... 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€

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€**
- **Vacherin de merengue de Balthazar**
Helado de chocolate y almendras, crema de vainilla, salsa de toffee... **8€**
- **Crème brûlée**
Vainilla bourbon de Madagascar, helado de almendras Gianduja..... **8€**
- **Crumble de limón**
Posset 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, 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 BALTHAZAR

La Escalera

•
DE BALTHAZAR

www.laescaleradebalthazar.com