

PRIMEROS PLATOS (STARTERS)

- Sopa de cebolla Francesas gratinadas (Gratinéed French onion soup) (V)..... 9.5€
- Caracoles de Borgoña al horno (Baked Burgundy snails)..... 17€
- Terrina de hígado de pollo y foie gras "Alexandre" (Chicken liver & foie gras terrine "Alexandre").....19€
- Queso de cabra crujiente trufado "Queso y Besos" (Crispy truffled goat cheese "Queso y Besos") (V)..... 18€
- Burrata "Michelangelo" ("Michelangelo" burrata) (V)..... 19€
- Foie gras de pato frito (Pan-fried duck foie gras)..... 28€

Tapas y tablas (Tapas & boards)

- Bruschetta de pimientos rojos confitados, ajo, cebolla, aceitunas negras (Bruschetta confit red peppers, garlic, onion, black olives)..... 8.5€
- Bruschetta de trufas negras y queso parmesano (Bruschetta black truffles and parmesan cheese).....12€
- Selección de quesos artesanos, frutos secos, nueces, mermelada de chocolate e higos (Selection of artisan cheeses, dry fruits, nuts, chocolate & fig jam).....15€
- Mejillones a la gallega gratinados (Gratinéed Galician mussels) (6/12)..... 9/16€
- Ostras "Fin de Claire" N2 ("Fin de Claire" oysters N2) (3/6).....10/20€
- Jamón Ibérico "Cebo de Campo" clásico (Classic Ibérico ham "Cebo de Campo") (100gr)..... 20€

Jamón de Bellota 100% Ibérico "Maldonado" premium (Premium 100% Bellota Ibérico ham "Maldonado")

- 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 BALHAZAR

*AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

LA PARRILLA (THE GRILL)

Del mar (From the sea)

- Lubina de línea (Line-caught seabass) (600gr)..... 26€
- Dorade de línea (Line-caught dorade) (600gr)..... 22€
- Pulpo y verduras Mediterráneas (Octopus & Mediterranean vegetables) (350gr)..... 24€
- Gambones jumbo a la parrilla (Grilled jumbo tiger prawns) (350gr)..... 26€

Salsas (Sauces)

- Salsa de mantequilla blanca, AOVE* con ajo y perejil,
Salsa de sidra (White butter, Garlic and parsley, Cider)..... 2,5€
- Salsa de champán, Salsa de azafrán (Champagne, Saffron)..... 5€

De la tierra (From the land)

- Costillas dobles de cerdo Ibérico (Double Ibérico pork ribs) (350gr).... 20€
- Costillas de cordero "Segureño de Jaén" (Lamb ribs "Segureño de Jaén") (10)..... 26€
- Chuletón de ternera gallega madurada 40 días (40-day matured Galician ribeye steak) (350gr)..... 27€
- Solomillo de ternera gallega madurado 40 días (40-day matured Galician tenderloin steak) (250gr)..... 27€
- Alitas de pollo jumbo de corral (Jumbo free-range chicken wings)..... 20€

Salsas (Sauces)

- Salsa de mostaza en grano, Salsa casera de chili rojo,
Salsa de pimienta verde, Salsa de champiñones (Mustard grain, Homemade chilli, Green pepper, Mushroom)..... 2,5€
- Salsa de trufa negra, Salsa bearnesa (Black truffle, Béarnaise)..... 5€

La Escalera

DE BALHAZAR

*AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

PLATOS PRINCIPALES (MAIN COURSES)

- **Risotto de setas y trufa (Mushroom & truffle risotto) (V)**
Arroz carnaroli, champiñones mixtos, queso Grano Padano..... 26€
- **Risotto negro con tinta de calamar (Squid-ink black risotto)**
Arroz arborio, salsa de azafrán, calamares, gambas..... 24€
- **Paletilla de cordero estofada (Braised shoulder of lamb) (2 personas)**
Cebolla y limón confitado, jugo de romero y tomillo..... 50€
- **Tagliatelle casero de trufa (Homemade truffle tagliatelle) (V)**
Salsa cremosa de trufa negra, queso Parmigiano Reggiano..... 22€
- **Ternera a fuego lento "À la Bourguignonne" (Slow-cooked beef "À la Bourguignonne")**
Vino tinto, champiñones, tocino ahumado..... 22€
- **Magret de pato de Berbería (Barbary duck breast)**
Salsa de naranja andaluza, miel de flor de limón..... 28€
- **Cazuela de pollo "Blanquette" (Chicken casserole "Blanquette")**
Sidra española, manzanas caramelizadas, salsa cremosa de estragón..... 19€
- **Gambas jumbo salteadas (Sautéed jumbo prawns)**
Mantequilla de ajo y perejil, flameada con Pastis de Marsella..... 26€
- **Crepe gratinada de espinacas y champiñones (Gratinéed spinach & mushroom pancake) (V)**
Salsa cremosa de trufa negra y queso manchego..... 20€
- **Especial del día del Chef (Chef's Special)..... Precio del mercado**

Acompañamientos (Side dishes)

- **Gratinado cremoso de patatas dauphinoise (Dauphinoise creamy potato gratin)..... 4€**
- **Judías verdes al ajo y mantequilla (French beans in garlic butter)..... 4€**
- **Verduras de temporada a la parrilla (Grilled seasonal vegetables)..... 4€**
- **Ratatouille de Marsella (Marseilles ratatouille)..... 4€**
- **Ensalada mixta de hojas de temporada (Mixed leaves seasonal salad) 4€**
- **Espinacas picadas en crema de ajo (Chopped spinach in garlic cream)6€**
- **Patatas "Balthazar" con trufas y queso parmesano (Potatoes "Balthazar" with truffle & parmesan cheese)..... 6€**

La Escalera

DE BALTHAZAR

*AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

LOS POSTRES (DESSERTS)

- **Tarta de manzana de Normandía (Normandy apple tarte)**
Tarta casera de manzana con masa quebrada, helado de vainilla..... 8€
- **Mousse de chocolate caliente (Hot chocolate mousse)**
Chocolate Valrhona 70% cacao, helado de pistacho..... 9€
- **Vacherin de merengue de Balthazar (Balthazar's meringue vacherin)**
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 (Lemon crumble)**
Posset de limón y cuajada, crumble de almendras crujiente, merengue..... 8€
- **Turrón helado (Iced nougat)**
Frutas confitadas heladas, nueces tostadas, miel de flor de limón, coulis de melocotón..... 8€
- **Crêpe "Suzette" del tío Michel (Uncle Michel's crêpe "Suzette")**
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 (Coupe colonel)**
Sorbete casero de limón orgánico y vodka Beluga..... 12€
- **Frambuesa cupé (Coupe raspberry)**
Sorbete de frambuesa casero, licor de frambuesa alsaciana..... 12€
- **Criolla cupé (Coupe créole)**
Sorbete casero de mango y ron agrícola de Martinica..... 12€
- **Sorbete casero (Homemade sorbet) (bola)**
Frambuesa, mango, limón..... 3€
- **Helado casero (Homemade ice cream) (bola)**
Vainilla, chocolate, fresa, café, pistacho, almendra Gianduja..... 3€

Pan artesano con condimentos del día - 3€ por persona (Artisan bread with condiments of the day)

Cesta de pan adicional - 3€ (Extra bread basket)

Cargo por envoltorio para llevar - 1€ (Take-away packaging charge)

Todos los precios incluyen el 10% de IVA (All prices include 10% VAT)

La Escalera

DE BALTHAZAR