

PRIMEROS PLATOS (STARTERS)

- Gazpacho de tomate andaluz (Andalusian tomato gazpacho)..... 9.5€
- Caracoles de Borgoña al horno (Baked Burgundy snails)..... 17€
- Ensalada de tomate andaluza (Andalusian tomato salad)..... 14€
- Carpaccio de solomillo de ternera gallega (Carpaccio of Galician beef fillet)..... 20€
- Atún tartare "Balthazar" (Tuna tartare)..... 20€
- Burrata "Emira"..... 19€
- Tataki de papada curado de cerdo Bellota (Pork belly tataki)..... 20€
- Carpaccio de atún rojo ahumado (Carpaccio of smoked tuna)..... 20€
- Foie gras de pato frito "Alexandre" (Pan-fried duck foie gras)..... 28€
- Caviar Oscietra ordeñado (Milked Oscietra caviar)..... 21€

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 (Artisan cheeses, dry fruits, nuts, chocolate & fig jam)..... 15€
- Mejillones a la gallega gratinado (Gratinéed Galician mussels) 6/12... 9/16€
- Ostras Fine de Claire N2 (Fine de Claire oysters N2) 3/6..... 10/20€
- Jamón Ibérico Cebo de Campo (Ibérico ham Cebo de Campo)..... 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 PARRILLA (THE GRILL)

Del mar (From the sea)

- Lubina de línea (Line-caught seabass) 600gr..... 26€
- Dorade de línea (Line-caught dorade) 600gr..... 22€
- Filete de atún rojo de Tarifa (Tarifa line-caught tuna steak) 250gr..... 30€
- 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 chile y hierbas
(White butter, Garlic & parsley, Chili & herbs sauces)..... 2.5€
- Salsa de champán, Salsa de azafrán, Salsa de tinta de calamar
(Champagne, Saffron, Squid ink sauces)..... 5€

De la tierra (From the land)

- Chuleta de cerdo Ibérico doble (Double Ibérico pork chops) 350gr..... 20€
- Costillas de cordero "Segureño de Jaén" (Lamb ribs "Segureño de Jaén")
(10pzs)..... 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€
- Tomahawk gallego "Alonso Calvente Guerrero 1983"
(Galician tomahawk steak) (2 personas)..... 70€
- 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 red chili,
Green pepper, Mushroom sauces)..... 2.5€
- Salsa de trufa negra, Salsa bearnesa (Black truffle, Béarnaise sauces)..... 5€

La Escalera

DE BALTHAZAR

*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€
- **Filete de solomillo vegano Juicy Marbles (Vegan tenderloin steak) Vg**
Salteado de verduras de temporada, salsa de trufa negra..... 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€
- **Berenjenas gratinadas a la provenzal (Provençal eggplant gratin) Vg**
Coulis de pimiento y tomate, Jaén AOVE*, hierbas frescas..... 20€
- **Magret de pato de Berbería (Barbary duck breast)**
Salsa de naranja andaluza, miel de flor de limón..... 28€
- **Tagliatelle casero "Chantal Pistou" (Homemade tagliatelle Chantal Pistou) V**
Pistou de Chantal, albahaca, ajo, tomate, queso Gruyère..... 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 (Creamy potato gratin)..... 4€
- Judías verdes al ajo y mantequilla (French beans in garlic butter)..... 4€
- Verduras de temporada salteadas (Sautéed 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 (Spinach in garlic cream)..... 6€
- Patatas "Balthazar" con trufas y queso parmesano (Potatoes with truffle & parmesan cheese)..... 6€

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€
- **Pavlova "Sophie"**
Merengue, sorbete de frambuesa, helado de fresa, nata montada, compota de bayas..... 9€
- **Crème brulée "Bernadette"**
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, 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 (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