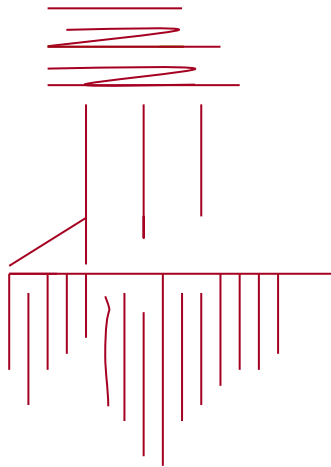


Restaurante El Balcón de Mogarráz



Disfruta de nuestros guisos caseros con legumbres, carnes o bacalao, hechos con tiempo y cariño, de nuestros postres, también caseros, así como de otros platos y salsas (Caseras) elaborados con productos de primera calidad.

Tlf: 923 41 81 04 ww.elbalcondemogarráz.com

El Balcón de Mogarráz

Ensaladas

1/2

Pimientos y Bonito	9.00	6.00
Carpaccio de Tomate con Bonito	8.50	6.00
Carpaccio de Tomate con Jamón Ibérico	9.50	6.50
Nueces, Pasas y Rulo de Cabra	9.50	6.50
Ensalada Mixta	8.00	6.00
Naranja y Jamón de Pato	9.50	6.50
Naranja y Bacalao	9.50	6.50
De Ahumados	9.50	6.50
Frutas con Foie	9.50	6.50

Ibéricos

Jamón Ibérico de Bellota	16.50	10.00
Lomo Ibérico de Bellota	14.00	9.00
Tostas: Jamón tomate y aceite/Torta Casar/ Pim Piq/Sardina Ahum/Foie y Mermelada/Rulo Cabra y Mermelada	<u>4 unidad</u> 8.70	<u>1 unidad</u> 2.50
Especial del Balcón (Huevos Fritos,Pat.Fritas,Jamón Ibérico)	15.00	10.00
Melón con Jamón IbBellota (Verano)	9.00	6.00

Setas

Boletus, Foie y Salsa de Pedro Ximenez	16.20	9.00
Revuelto de Hongos	9.80	6.00
Crema de Boletus	8.10	
Pimientos Piquillo Relleno Setas Sal.Foie	13.00	8.00

Tradicionales y Otros Platos

Croquetas de Jamón o Boletus o Morcilla	8.70	5.00
Patatas Meneas	5.40	
Limón Serrano	12.00	10.00
Judías Blancas con Codorniz	7.60	
Migas con Huevo Frito	5.40	
Revuelto de Morcilla o Farinato	7.00	5.00
Foie de Pato con Salsa Pedro Ximénez	14.60	10.00
Gazpacho Andaluz (Verano)	4.80	3.00

Bacalao

Bacalao del Balcón	15,70	<u>1/2</u> 11,00
Bacalao con Gambas	15,70	
Bacalao en Tempura, Frutas y Verduras	17,80	13,00
Revuelto de Bacalao o Bacalao Dorado	13,00	8,00
Pimientos Rellenos de Bacalao	13,00	8,00
Potaje del Balcón	13,00	

Carnes

Cabrito (Preguntar Asado Horno)	15,70	12,00
Caldereta de Cabrito con Boletus	19,50	
<u>Entrecot:</u>	13,50	10,00
Con Foie:	17,50	13,00
Con Boletus y Crema de Hongos al Foie	21,00	15,00
Pluma con Tomillo o Salsa Picante	13,50	10,00
Pluma con Boletus y Crema al Foie	20,00	15,00
Caldereta de Pluma con Setas y P.Xim.	14,50	
Rabo de Toro al Vino de Rueda	16,20	
Carrilleras Ibéricas al Estilo del Balcón	14,00	
Manitas de Cordero	13,00	
Perdiz Escabechada	16,20	
Carpaccio de Buey con Parmesano	11,00	

Otros y Pinchos

<u>Crep</u> : de Boletus con Foie	5,50	<i>Con o Sin</i>
de Carne con Champiñón	5,50	<i>Cebolla</i>
de Morcilla:	5,50	<i>Caramelizad</i>
Queso	7,50	
Tortilla de Patata con Cebolla	10,00	
Huevos Fritos con Chorizo y Pat Pochada	8,00	
<u>Pinchos Especiales:</u>	6,50	
Ternera Charra con Salsa Foie y Hongos		
Pluma con Champiñón y Torta Casar		
Morcilla, Compota Manzana y Mer.Piq.		
Salmón, Gulas, Huevo Coc, Pepinillo, Bals.		
Foie Plancha, Bacón y Balsámico P.Xim.		
Carrillera en Nido Patata y Champiñón		

Postres Caseros

Flan del Balcón (De café)	3,80
Helado de Dulce de Leche con Nueces	4,30
Helado de Avellanas	4,30
Helado de Chocolate con Almendras	4,30
Trufas de Chocolate	4,90
Biz.Casero Naranja y Chocolate Caliente	5,40
Arroz con Leche	5,40
Sorbete de Limón al Cava	3,80
Sorbete de Mandarina al Vodka	3,80
Crep (Varios Sabores)	5,50
Helado de Fresa y Mermelada de Mora	4,30
Milhojas de Membrillo y Torta Casar	5,40
Manzana Rellena Chocolate en Tempura	6,00

Vinos

1/2 Frasca

La Dama Juana	Tintos Sierra Fr.	14,00	8,50
La Zorra		15,00	9,00
Rioja Joven:	Tintos Rioja	8,50	5,00
Cune Crianza 1/2 Botella		7,00	
Oinoz Crianza (Carlos Moro)		15,00	
Muga Crianza		20,00	
Ribera D. Roble	Tintos R.Duero	10,00	6,50
Cepa Gabilán (Viña Pedrosa)		15,00	
Carmelo Rodero Crianza		22,00	
Rueda Casa Blanco	Blanco Rueda	10,00	6,00
Sanz		12,00	
Ribera Duero	Rosado	12,00	
Sangria		12,00	
Cava		14,50	

Ración de Pan: 1,00 / Precios incluido 10 % IVA

No se admite comida o bebida de fuera del local

No se elaboran platos fuera de carta

El agua es mineral embotellada

MENU Especial (Mediodia) -Cocina casera-

Primero:

Ensalada Mixta

Ensalada de Rulo de Cabra y Nueces

Revuelto Morcilla

Revuelto Farinato

Limón Serrano

Espárragos con Vinagreta Balsámica-Tomate Cebolla y Pimto.

Patatas Meneas

Crepe Morcilla Piñones y Cebolla Caramelizada.

Migas con Chorizo y Panceta

Judías Blancas con Chorizo

Segundo:

Carrilleras al Rioja con Tomillo.

Ternera Salsa con Chocolate y Aromas de Naranja y Limón

Entrecot de Ternera Charra

Cabruto

Pluma al Tomillo con Patatas Fritas

Merluza en Salsa Verde

Revuelto de Bacalao

Pimientos Rellenos de Bacalao y Salsa de Pimientos.

Huevos Fritos con Jamón Ibérico y Patatas Fritas.

Carpaccio de Buey con Parmesano.

(Las carnes son a la plancha salvo los guisos y carpaccios)

Postre Caseros:

Flan del Balcón (De Café)

Helado Chocolate

Arroz Leche

Bizcocho de Naranja con Mermelada

Fruta (Varias con o sin Chocolate)

Café o infusión

Incluido: Ración de pan. **No incluida bebida**

Caso de no disponer de algún plato se propondrá otro

No se sirven ½ menús o compartidos – incluidos niños

15,50 Euros por Persona (Hora máxima servicio 15:30)

IVA 10% incluido

Todos los fines de semana menos puentes o fiestas determinadas