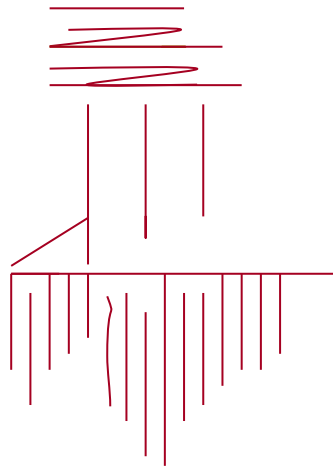


Restaurante El Balcón de Mogarráz



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	9,00	6,00
Carpaccio de Tomate con Jamón Ibérico	9,50	6,50
Nueces, Pasas, Queso Azul y V.Naranja	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	15,00	10,00
Lomo Ibérico	15,00	10,00
Tostas: Jamón tomate y aceite/Torta Casar/ Pim Piq/Sardina Ahum/Salmón Ahum/Foie/ Queso Azul.	<u>4 unidad</u>	<u>1 unidad</u>
	9,00	2,50
Especial del Balcón (Huevos Fritos,Pat.Fritas,Jamón Ibérico)	15,00	10,00
Melón con Jamón Ibérico (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 o Chorizo	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 (Asado Horno)	15,70	12,00
<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	
Hamburguesa, Foie, Cebolla Caramelizada	11,00	
(Carnes plancha, salvo asados y guisos)		

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	
3 Quesos	15,00	
Huevos Fritos con Chorizo y Pat Fritas	8,50	
<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.		

Postres Caseros

Flan del Balcón (De café)	3,80
Helado de Dulce de Leche con Nueces	4,30
Helado Avellanas	4,30
Helado Chocolate y 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
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 Zorra	Tintos Sierra Fr.	15,00	9,00
Joven	Tintos Rioja	10,00	6,00
Cune Crianza 1/2 Botella		7,50	
Hacienda Grimon Crianza		12,50	
Oinoz (Carlos Moro)		16,00	
Azpilicueta Reserva		20,00	
Muga Crianza		22,00	
Ribera D. Roble	Tintos R.Duero	11,00	7,50
Cepa Gavilán (Viña Pedrosa)		15,00	
Portia Crianza		20,00	
Carmelo Roderero Crianza		24,00	
Rueda Casa Blanco	Blanco Rueda	11,00	7,00
Sanz		12,50	
Ribera Duero	Rosado	12,00	
Lambrusco		8,50	
Cava		14,50	
Sangría		12,00	

No se admite comida o bebida de fuera del local

No se elaboran platos fuera de carta. El agua es mineral embotellada.

Suplemento 0,50 Euros Ración Adicional Salsas: Ketchup o Mostaza

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

MENU

Primero:

Ensalada Mixta

Ensalada de Queso Azul, Nueces, Pasas y Vinagreta de Naranja

Revuelto de Morcilla

Revuelto de 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

Cabrito (Asado Horno)

Pluma al Tomillo

Bacalao con Gambas

Revuelto de Bacalao

Pimientos Rellenos de Bacalao

Huevos Fritos con Jamón Ibérico y Patatas Fritas.

Hamburguesa de Ternera (200 grs. Alta Calidad)

(Canes a la plancha, salvo asados y guisos)

Postre Caseros:

Flan del Balcón (De Café)

Helado Chocolate

Arroz con Leche

Fruta (Con o sin chocolate)

Bizcocho de Naranja con Mermelada

Café o infusión

Incluido: Ración de pan e IVA 10% **No incluida bebida**

16,50 Euros por Persona (Hora máximo de servicio 15:30)

No se sirven ½ menús o compartidos – incluidos niños

Todos los fines de semana menos puentes y fiestas determinadas