

EL BALANDRO



RESTAURANTE
EL BALANDRO

 91 579 10 18

www.elbalandrorestaurante.es

 elbalandrorestaurante

 elbalandrorestaurante

CARDESA COLD MEATS LAS CHACINAS DE CARDESA

- Tray of acorn-fed Iberian ham **24,00 €** ½ Portion **14,00 €** *Bandeja de jamón ibérico de bellota*
Tray of acorn-fed Iberian pork loin **24,00 €** ½ Portion **14,00 €** *Bandeja de caña de lomo ibérico bellota*
Selection of acorn-fed Iberian ham **24,00 €** ½ Portion **14,00 €** *Tabla de ibéricos de bellota*
Plate of cecina (cured beef) from León **21,00 €** ½ Ración **14,00 €** *Plato de cecina de León*
Plate of matured cheese made from sheep's milk **16,00 €** ½ Ración **9,00 €** *Plato de queso curado de oveja*

ALL ACCOMPANIED BY CRUSTY CRYSTAL BREAD AND VIRGIN EXTRA OLIVE OIL 3,50 €
TODOS ACOMPAÑADOS POR CRUJIENTE DE CRISTAL Y AOVE

TO SHARE PARA COMPARTIR

- Fried free-range eggs with green beans **17,00 €** *Habitas tiernas con su huevo campero*
Baby squid with green beans **18,50 €** *Habitas tiernas con chipirones*
Balandro salad **14,00 €** *Ensalada Balandro*
Spanish tuna with pink tomatoes **16,50 €** *Tomate rosado con Ventresca*
Cockles with pink tomatoes **21,00 €** *Tomate rosado con berberechos*
Seasoned pink tomatoes with mozzarella de buffala and pesto **17,50 €** *Tomate rosado con búffala y pesto*
Seasoned pink tomatoes **11,50 €** *Tomate rosado aliñado*
Grilled seasonal vegetables **17,90 €** *Parrillada verduras de temporada*
Grilled artichoke hearts **18,50 €** *Flores de alcachofas a la plancha*
Cod Balandro **24,50 €** *Bacalao Balandro*
Premium Russian salad **9,50 €** *Ensaladilla rusa de premio*
Fried pine nut black pudding **8,90 €** *Morcilla de piñones frita*
Slices of bacon from Soria **12,50 €** *Torreznos de Soria*
Madrid-style tripe **17,50 €** *Callos a la madrileña*
Bay of Biscay anchovies **19,90 €** *Anchoas del Cantábrico*
Grilled or Galician-style (boiled) octopus **22,90 €** *Pulpo a la brasa o a feira*
Whitebait from Malaga Andalusian style **11,90 €** *Boquerones de Málaga*
Baby squid with onions **19,90 €** *Chipirones encebollados*
Fried baby squid Andalusian style **19,90 €** ½ Portion **11,90 €** *Chipirones fritos a la andaluza*
Grilled squid 'de potera' **21,50 €** *Calamar de potera a la plancha*
Squid 'de potera' Andalusian style **19,90 €** ½ Portion **12,90 €** *Calamares de potera a la andaluza*
Galician steamed mussels **12,90 €** *Mejillones rías baixas al vapor*
White prawns, grilled or with garlic **24,00 €** *Gamba blanca cocida, plancha o ajillo*
Scallops in grated ham and golden fried onions **21,00 €** *Zamburiñas en graten de jamón y cebolla dorada*
Croquetas cremosas caseras de jamón **12,50 €** *Creamy homemade ham croquettes*
Selection of croquettes (baby squid or ham) **13,50 €** *Degustación de croquetas (chipirón y jamón)*
Fried eggs with Iberian ham and green peppers **16,50 €** *Huevos estrellados con ibérico y padrón*
Fried eggs with baby eels and prawns **16,50 €** *Huevos estrellados con gulas y gambas*

STEWES LOS PUCHEROS

- Bean Stew with it's assorted meats **15,50 €** *Fabada con su compango*
Castilian soup (garlic and eggs) **9,50 €** *Sopa castellana*
Home-made tomato and bread cream **7,50 €** *Salmorejo casero*

Four Groups (Min. 6 people) *De encargo (mínimo 6 personas)*

Noodle soup followed by meat stew. *Gran cocido con sus dos sopas.*

Information about allergens presence on our products are available in this establishment.
Este establecimiento dispone de información relativa a presencia de alérgenos en nuestros productos.

OUR MEATS NUESTRAS CARNES

- Mature beef steak **24,00 €** *Entrecot de vacuno madurado*
Aged T-Bone Steak 1,300Kg. **52,00 €** *Chuletón de vaca madurada 1,300kg aprox.*
Grilled Sirloin **24,50 €** *Solomillo de ternera Charra a la parrilla*
Baby lamb chops **24,50 €** *Chuletillas de cordero lechal*
Acorn-fed Iberian pork **22,50 €** *Presa de cerdo ibérico de bellota*
Stued Iberian pig's cheeks **19,50 €** *Carrillera de cerdo ibérico estofada*
Bull's tail with two-wine sauce **22,50 €** *Rabo de toro a los dos vinos*
Baby lamb sweetbreads **19,50 €** *Mollejas de cordero lechal*
Sirloin steak tartar **24,50 €** *Steak tártar de solomillo*
Fried suckling pig **18,90 €** *Cochinillo cochifrito*
Acorn-fed Iberian ham with fried eggs **17,50 €** *Huevos fritos con jamón ibérico de bellota*

OUR BARBACUES / ASK US NUESTROS ASADOS / CONSULTAR

- ¼ Grilled Roasted baby lamb chop **s/m** ¼ *Cordero lechal asado*
Grilled Roasted lamb shoulder **24,90 €** *Paletilla lechal asada*
Portions of roast suckling pig **24,90 €** *Ración de cochinillo asado*
Whole Roast suckling pig **120,00 €** *Cochinillo asado entero*

ALL ACCOMPANIED WITH HOME-MADE FRIES AND SALAD
TODOS LOS ASADOS ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS Y ENSALADA

FISH PESCADOS

- Grilled turbot **24,00 €** *Rodaballo a la plancha*
Cod - grilled or in a balbaína sauce **24,50 €** *Bacalao a la bilbaína o plancha*
Hake - grilled or 'a la Gallega' (with peppers) **22,00 €** *Merluza de pincho a la gallega o a la plancha*
Tartar of red tuna in an almond sauce **24,90 €** *Tartar de atún rojo de Almadraba*
Baked turbot (4 people sharing) (price according to season) **s/m** *Rodaballo al horno (min. 4 personas) s/m*
Sea Bass in salt crust **44,00 €** *Lubina a la sal (min. 2 personas)*
Baked snapper **s/m** *Pargo al horno*
Fried hake delights **21,50 €** *Delicias fritas de merluza de pincho*
Fried codfish delights **23,50 €** *Daditos de bacalao fritos*

RICE DISHES ARROCES

MIN. 2 PEOPLE MÍN. 2 PERSONAS

Dry *Secos y Finos*

Valencia style: cooked in a delicious rock fish stew **18,50 € P/P** *A banda: con delicioso caldo de pescado de roca*
With Iberian pork and mushrooms **18,50 € P/P** *Con secreto ibérico y hongos*

Wet *Caldosos y melosos*

Lobster **24,50 € P/P** *De bogavante*

Shrimps and clams **26,90 € P/P** *De carabineros y almejas*

DESSERTS POSTRES

- Homemade cheesecake **7,50 €** *Tarta de queso casera*
Selection of ice-creams **6,50 €** *Surtido de helados*
Homemade French toast with nougat ice-cream **7,50 €** *Torrijas caseras con helado de turrón*
Thin Apple Pie with vanilla ice-cream **7,50 €** *Tarta fina de manzana con helado de vainilla*
Chocolate fondant with tangerine ice-cream **7,50 €** *Fondant de chocolate con helado de mandarina*
Puff pastry cake **7,50 €** *Tarta de hojaldre*
Rice pudding **7,50 €** *Arroz con leche*
Glass of 10-year-old tawny port wine **5,00 €** *Copa de vino Oporto 10 years old tawny*