# MENÚ NAVIDEÑO LLEVAR 2025

### SOPAS // CREMAS // CHACINAS

Caldo de Puchero ( 380ml. )	5,00 €
Crema de Gambas rojas ( 380ml. )	6,80 €
Cecina de Angus "SELECTIUM" 18 meses de maduracion.	15,00 €
Jamon iberico de paleta iberico de bellota cortado a cuchillo	20,00€
Surtido de Quesos:	
Manchego curado // Payoyo emborrado // payoyo al oloroso	18,00 €

#### **ENTRANTES FRIOS // MARISCOS**

Ensaladilla de gambas blancas	13,00 €
Ensaladilla de pulpo a la gallega	14,00 €
Ensalada de ahumados y palmitos con salsa americana.	15,00 €
Pate del mar con mahonesa casera. ( tarrina 220 g. )	8,00 €
Pate de Txangurro con mahonesa al oloroso.	10,00 €
( tarrina 220 g. )	
Atun mechado con mahonesa de coco y tomate seco.	15,00 €
Tosta en pan de torrija con jamon / Foie / compota.	7,00 €
Gambas blancas cocidas ( 250 g. )	28,00 €
Langostinos de Sanlucar cocidos ( 250 g. )	28,00 €

ENTD	NITES	CAL	IENTES

1 unda	Se pueden servir fritos o para terminmar en casa. cada racion contiene 12 unidades.	
30 años saboreando	Crujientes de queso y puerro con reduccion de Pedro ximenez	11,00 €
tias.	Croquetas de caña de lomo	10,00 €
Cadiz contigo.	Croquetas de Kimchi y calabacin	10,00 €
Desde 1995.	Albondiguillas de merluza en salsa de gambas	14,00 €

#### PESCADOS

Lomo de Bacalao gratinado con ali oli y salsa de piquillo.	18,00 €
Rollitos de Lubina y gambon a la roteña.	19,00 €
Atun rojo encebollado con aroma de amontillado.	22,00 €



#### CARNES

con salsa barbacoa.

con ajos morados.

PARA NIÑOS

Lasaña de Verduras

en masa de pizza.

Costilla iberica cocinada a baja temperatura

Pierna de cordero lechal al horno en su jugo

Canelon de pollo, espinacas y queso Lasaña de Ternera y champiñones

Enrollado de pollo y queso envuelto

#### 4,00 € Tocino de cielol con caramelo de vermú rojo Solomillo de cerdo iberico con salsas a elegir: 6.00 € pimienta // Tres quesos. // Pedro ximenez 6,00 € Brownie de chocolate y frutos secos 18,00 € Carrillada de Ternera al vino de la tierra de cadiz. Tarta de Limon y merengue 6,00 € 17,00 € Bizcocho de zanahoria y nueces con Pechuga de Pavo en salsa de almendras. 8.00 € Frosting de coco 12,00 € Pluma iberica a la parrilla con de frutos rojos.

20,00 €

14,00 €

20.00 €

8.00 €

9.00 €

9,00 €

9.00 €

POSTRES

## **GUARNICIONES // PAN ARTESANO**

Hogaza de antaño	4,00	€
Hogaza de Curcuma	4,50	€
Papas panaderas ( 375 g. )	4,00	€
Patatas Babys 8,00 €	4,00	€
mantequilla al romero		
Pure de boniato ( 250 g. )	5,00	€
Berenjenas al ajillo ( 375 g. )	4,50	€
Hojas de pan "Obando" Tostas	3,70	€

PEDIDOS

WWW.restaurantebalandro.com WhatsApp 625 08 11 52

mail.reservas@restaurantebalandro.com

RECOGIDA O ENVIO DE PEDIDOS LOS DIAS 24 Y 31 DE DICIEMBRE DE 12:00 A 16:00 EN LOCAL Y ENTREGA A DOMICILIO A LO LARGO DEL DIA.

ENTREGA A DOMICILIO EN CADIZ 6 € ENTREGA A DOMICILIO PUERTO REAL O SAN FERNANDO 10€