



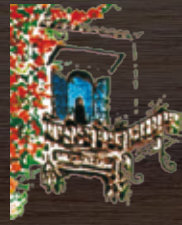
# EL BALCON DE LA VIRGEN RESTAURANTE



*Desde 1978*



*Para Comenzar*  
*To start // Nos entrées // Vorspeisen*



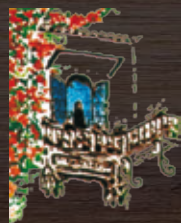
EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE



*Es una costumbre muy extendida en España  
para "abrir boca"*

*A very extended tradition in Spain to whet your mouth*





# Para Comenzar

*To start // Nos entrées // Vorspeisen*

	<b>Pan de Ajo / Garlic Bread / Pain à l'Ail / Brot mit Knoblauch (BAGUETTE)</b> .....	 	6.00
	<b>Tarta de Verduras</b> ..... <i>Vegetables tart</i>		6.00
	<b>Tartar de Salmón / Salmon Tartar / Tartare Saumon / Lachs Tartar</b> .....	 	12.00
	<b>Tartar de Guacamole, Mango y queso Crema</b> ..... <i>Guacamole, Mango and Cream Cheese Tartar</i> <i>Tartare de Guacamole, Mangue et Fromage a la Crème</i> <i>Guacamole, Mango Tartar und Frischkäse</i> .....		12.00
	<b>Berenjenas Fritas con Miel de Caña / Fried Aubergines with Honey</b> ..... <i>Aubergines Frites au Miel / Gebratene Auberginen mit Honig</i> .....		12.00
	<b>Queso de Cabra Francés Frito (con emulsión de cebolla caramelizada y miel)</b> ..... <i>Fried French Goat Cheese (with honey and caramelized onion sauce</i> <i>Fromage Francais de Chèvre Frit (oignon caramelizada et miel)</i> <i>Gebratener Franzosischer ziegenkase (honig und zwiebel karamelisierte sobe)</i> .....	    	12.00
	<b>Ensalada Tricolor: Aguacate, Tomate, Mozzarella y Vinagreta de Albahaca</b> ..... <i>Tricolor Salad: Tomato Mozzarella, Avocado and Basil Vinaigrette</i> <i>Tricolor Salade: Tomate, Mozzarella, Avocat et Vinaigrette aux Basilic</i> <i>Dreifarbiger Salat: Tomaten, Mozzarella, Avocado mit Basilikum vinaigrette</i> .....		12.00
	<b>Ensalada del Mar: Langostinos, Aguacate y Vinagreta de Mango</b> ..... <i>Sea Salad: Kingprawns, Avocado and Mango Vinaigrette</i> <i>Salade de Mer: Crevette, Avocat et Vinaigrette aux Mangue</i> <i>Meersalat: Garnelen, Avocado mit Mango vinaigrette</i> .....		13.00
	<b>Ensalada Tibia de Estación (hojas verdes, queso de cabra ,manzana caramelizada, tomate cherry y frutos secos )</b> ..... <i>(Green Leaves, Goat Cheese, Apple Caramelized, Tomato and Dried Fruits)</i> <i>(Salade Verte, Fromage Chevre, Tomate, Pommes Caramélisées et Noix)</i> <i>(Gruener Salat, Ziegenkäse, Tomate, Karamellisierten Apfel und Nüsse)</i> .....	 	13.00
	<b>Tabla (Jamón Ibérico ó Jamón Ibérico y queso)</b> ..... <i>Assorted (Iberian ham or Iberiam Ham and Cheese)</i> <i>Assortiment (Jambón Iberique ou Jambón Iberique et Fromage)</i> <i>Platte (Iberischer Schinken oder iberischer Schiken und Kase)</i> .....		22.00
	<b>Gambas Pil Pil // Prawns in Garlic Oil // Crevettes á l'ail et á l'huile // Garnelen mit Knoblauchol</b> .....		13.00
	<b>Medallón de Soja con Patatas Fritas y Ensalada</b> ..... <i>Soya medallion with French Fries and Salad</i> <i>Médailon de Soja avec Pomme de Terre frits et Salade</i> <i>Soya medailon Kartoffel chips /Salat</i> .....		13.00

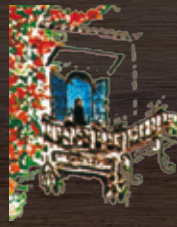
**Guarnición Extra**  
Extra Side Dish €3.50

**Pan y Mantequilla // Bread and Butter**..... 1.60  
**Pan sin Gluten // Gluten Free Bread** ..... 2.00



# *Carnes*

*Meat // Viandes // Fleisch*



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE



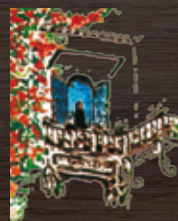
*Corteza bien tostada y sellada, textura firme y sabor profundo.  
Y si llega a la mesa a la temperatura adecuada,  
¿Qué mas se puede pedir?*

*Toasted rind and rare meat. firm texture and very flavorful  
and if the dish arrives to table at the proper temperature,  
what else can you ask for?*



# Carnes

Meat // Viandes // Fleisch



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE

## Hamburguesa de Ternera

Burger Meat.....11.00

## Entrecote servido sobre plancha caliente

Entrecote on a Hot Tray

Entrecôte Servie sur Plaque Chauffante

Hochrippe Serviert auf Warme Platte .....20.00



## Pata de Cordero Lechal

Leg of Baby Lamb

Gigot d'agneau de Lait

Lammkeule Garniert .....27.00



## Solomillo de Ternera Servido sobre Plancha Caliente

Grilled Fillet Steak, served on a Hot Tray

Aloyau de Boeuf Grillé, Servi sur Plaque Chauffante

Rindsfilet vom Grill auf Warme Platte Serviert mit Garnier .....27.00



## Chuletón de Ternera // T- Bone, servido en plancha caliente (2 per)(1KG )

T-Bone Steak, served on a hot tray (2 people)(1 KG )

Côte de Bœuf, servies sur plaque chauffante (2 per )(1KG )

T-Bone Steak auf warme platte serviert (2 p) (1 K).....65.00



## Especial Parrillada de carnes servido en plancha caliente

Special Selection of Roasted Meats, served on a hot tray

Special Sélection de Viandes Grillées servies sur une plaque chauffante

Spezial Auswahl Gebackenes Fleisch auf warme platte serviert



**2 per / pax 38€**

**4 per / pax 65€**

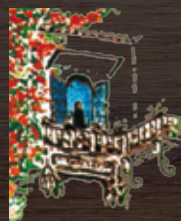
Pata de cordero // Leg of lamb  
Codillo de cerdo //Pork Knuckle

\*Podemos preparar estos platos sin gluten. // We can make it gluten free.

La guarnición de las carnes es: patatas fritas y verduritas  
The side dish of the meats is: french fries and vegetables  
La garniture des viandes est: des pommes de terre frites et des légumes  
Die Beilage des Fleisches besteht aus: Bratkartoffeln und Gemüse



# Pescado



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE

*Fish // Poissons // Fische*

**Pez Espada Grill con fideitos de verduras y patatas Glass**

*Sword Fish Grilled with Vegetables Noodles and Potatoes Glass*

*Espadon avec nouilles aux legumes et Pomme de Terre Glass*

*Schwert fisch mit Kartoffeln und Gémüsenudeln.....17.00*

**Rodaballo al Aroma del Romero sobre Fideitos de Verduras y Patatas Glass**

*Turbot with Rosemary Arome with Vegetables Noodles and Potatoes*

*Turbot Aromatizé au Romarin Nouilles aux Legumes et Pomme de Terre Glass*

*Sleinbutt Rosmarin Aroma mit Kartoffeln und Gémüsenudeln.....27.00*

**Pata de Pulpo Grill con Fideitos de Verduras y Patatas Glass**

*Grill Octopus Leg with Vegetables Noodles and Potatoes Glass*

*Gegrille Tintenfischkeule mit Gemusenudeln und Kartoffeln Glass*

*Cuise de Poulpe Grillée avec Nouilles aux Legumes et Pomme de Terre Glass.....24.00*

**Salmón al roquefort con fideitos de verduras y patatas Glass**

*Salmon in roquefort sauce with Vegetables Noodles and Potatoes Glass*

*Saumon Roquefort avec nouilles aux legumes et Pomme de Terre Glass*

*Roquefort lachs mit Kartoffeln und Gémüsenudeln.....17.00*



**Consulta por pescados del día & Check for fish of the day**



*Todo el sabor del mar en platos Marinos*

*All the flavor of the sea in our sea dishes*



# Arroz

Rice Dishes // Platos de Ris // Reis



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE



## Arroz con Verduras

Rice with Vegetables

Riz aux Legumes

Reis mit Gemüse.....13.90 (p/p)

## Arroz con Carne y Chorizo

Rice with Meat and Sausage

Riz avec Viande et Saucisses

Reis mit Fleisch und Nurst.....14.90(p/p)

Promoción /Promotion ) ( 4P / 4 pax )..... 55.00

## Arroz con Pescados y Mariscos

Rice with Fish and Seafood

Riz avec Poissons et Fruits de Mer

Reis mit Fisch und Meeresfrüchte.....16.90 (p/p)

Promoción /Promotion ) ( 4P / 4 pax ).....63.00



¿Sabías que las primeras recetas escritas de paellas datan del año 1520?

Era conocido como Arros en cassola.

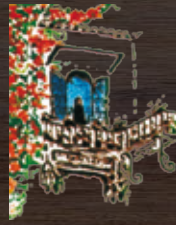
Did you know that the first written paellas recipes are dated back to 1520?

It used to be known under the name of Arros in cassola.

IVA INCLUIDO // VAT INCLUDED // IVA COMPRIS // MEHWERTSTEUER INBEGRIFFEN



*Pizzas*



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE



*¿Sabías que la pizza es pre romana? Ya la consumían los etruscos, pero fue cuando Colón volvió de América y trajo el tomate que se popularizó tal cual la conocemos hoy..*

*Did you know that pizza is pre-roman? The Etruscans already used to cook it but it wasn't until Colon returned from America ( when tomato was introduced to Europe) that pizza started to be cooked as we know it now.*



# Pizzas



## EL BALCON DE LA VIRGEN RESTAURANTE



### MARGARITA

(Mozzarella y Tomate)

(Mozzarella and Tomato)..... 11.00



### FUGAZZA

(Mozzarella y Cebolla)

(Mozzarella and Onions) .....12.00



### CAMPESINA

(Mozzarella, Tomate y Champiñones)

(Mozzarella, Tomato and Mushrooms).....13.00



### MARINERA

(Mozzarella, Atún y Pimiento)

(Mozzarella, Tuna and Peppers)..... 14.00



### ANDALUZA

(Mozzarella, Tomate, Pimiento, Jamón York y Aceitunas)

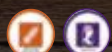
(Mozzarella, Tomato, Peppers, York Ham and Olives).....15.00



### QUESOCA

(Cuatro Quesos)

(Four Cheeses).....15.00



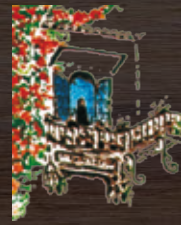
### DOBLE PIZZA

(Rellena de Mozzarella, Pimientos, Jamón York y Aceitunas)

(Stuffed with Mozzarella, Peppers, York Ham and Olives).....19.00



*Especial Celiacos*



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE



**NO NOS OLVIDAMOS DE LOS CELIACOS  
WE DON'T FORGET ABOUT PEOPLE WITH CELIAC CONDITION**

**Pan // Bread // Pain // Brot**

**Carnes // Meat // Viandes // Fleisch**

**Entrantes // Starters // Entrées // Vorspeisen**

**Pescados // Fish // Poissons // Fische**

**Paellas**

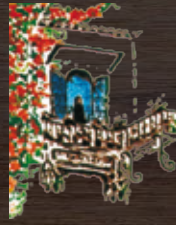
**Pizzas y Pastas**

**Cerveza // Beer // Bière// Bier**

**Helados // Ice cream // Crème glacée // Eiscreme**



# Pastas



EL BALCON  
DE LA VIRGEN  
RESTAURANTE



Spaguettis



Macarrones



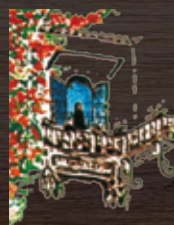
Sorrentinos

*¿Sabías que la pasta la introdujo en Italia Marco Polo,  
en 1271 de regreso de China?*

*Did you know that pasta was introduced in Italy by Marco Polo  
in 1271 on his return from China?*



# Pastas




## EL BALCON D LA VIRGEN RESTAURANTE

### Pasta Fresca // Fresh Pasta

LINGUINI      SPAGUETTI .....14,00

### Pasta Rellena // Stuffed Pasta

 **Crepes de verdura con salsa de tomate y bechamel** .....16,00  
*Vegetable crepes with tomato sauce and bechamel sauce*  
*Crepes aux légumes sauce tomate et sauce béchamel*  
*Gemüsecrepes mit tomatensauce und bechamelsauce*

 **SORRENTINOS de pera caramelizada** .....16,00  
*Caramelized pear / poire caramélisée / Karamellisierde birne*

**SORRENTINOS de jamón y queso** .....16,00  
*Ham and cheese / Jambon et fromage / schinken und käse*

 **SORRENTINOS de calabaza** .....16,00  
*Pumkin Sorrentino / Citrouille Sorrentino / Kürbis Sorrentino*

**Lasagna de carne con salsa bolognesa y bechamel** .....15,50  
*Meat lasagna with bolognesa and bechamel sauce*  
*Lasagne a la viande avec bolognesa sauce et béchamel*  
*Fleischlasagne mit bolognesa sauce und bechamelsauce*

### Salsas

**Salsa de Ternera estofada con verduras**  
*Stewed beef sauce / Sauce boeuf / Seschmorte kalbsauce*

#### Bolognesa

**Frutos de mar (almejas mejillón y gambas)** .....  
*(clams, mussels and prawns) / (palourdes moules et crevettes) / (muscheln, muscheln und garnelen)*

**Tomate y albahaca**  
*Tomato and basilic / Tomate et basilic / Tomate und basilikum*


**Carbonara (bacon ,queso parmesano y huevo)** .....  
*(bacon, parmesan cheese and egg) / (bacon, parmesan et oeuf) / (speck parmesankäse und ei)*

**Salsa al roquefort** .....  
*Roquefort sauce, sauce roquefort*

**Salsa de verduras estilo oriental con toque de curry y salsa de soja** .....  
*oriental style vegetable sauce with curry and soya sauce*  
*sauce aux légumes à l'orientale*  
*gemüsesauce nach orientalischer art*

### Pastas sin gluten // Gluten free pastas

**Macarrones / Macaroni / Macaroni / Makkaroni**.....14,00

 **Crepes de verdura con salsa de tomate y bechamel** .....16,00  
*Vegetable crepes with tomato sauce and bechamel sauce*  
*Crepes aux légumes sauce tomate et sauce béchamel*  
*Gemüsecrepes mit tomatensauce und bechamelsauce*







