

EL BALCÓN

DESDE 1976

EL BALCÓN

DESDE 1976

RAÍCES Y TRADICIÓN

Jamón de cebo y queso de oveja

Tabla de jamón de cebo y queso de oveja curado, con equilibrio perfecto entre intensidad y sabor tradicional. *13*

RECOMENDADO

Pipirrana de Jaén

La autentica receta de la tierra; tomate, pimiento, huevo, atún y aliño tradicional.
Grande *13,50* / Mediana *12* / Pequeña *9*

Humus andaluz

Garbanzos con chorizo, pimentón y tostas crujientes. *10*

Paté de Bacon

Acompañado de mermelada y reducción de Oporto. *12*

Flautines de langostinos

Una deliciosa masa de langostinos envuelta en pasta brick. *12*

ENSALADAS Y VERDURAS

RECOMENDADO

Ensalada con crepes

Ensalada mezclum, con trozos crujientes de crepes de espinacas, salsa de queso al eneldo, pollo frito y virutas de cebolla crujiente. *13*

Parrillada de verduras

Acompañado de jamón ibérico y pesto rojo de tomate.
(con opción vegetariana). 14

Ensalada Mixta

Lechuga, tomate, atún, cebolla, pimiento verde y huevo. *12*

HUEVOS Y ESPECIALIDADES

Huevos con Jamón

El clásico con patatas fritas.. *11*

Huevos Camperos

(con opción vegetariana)

Base de tomate y pimientos, huevos fritos, patata y chorizo. *13*

Huevos Trufados

(vegetariano)

Huevos fritos sobre patata, mayonesa trufada y parmesano. *12*

CROQUETERÍA

Croquetas de Jamón Ibérico

Clásicas, intensas y cremosas. *12*

Croquetas de Boletus *(vegetariano)*

Una bechamel con todo el sabor del bosque. *12*

Croquetas de Rabo de Toro

Potentes y melosas, con fondo de guiso. *13*

EL BALCÓN

DESDE 1976

RACIONES CRUJIENTES

Calamares Fritos
Crujientes y tiernos, acompañados de limón. *15*

Cazón en Adobo
Marinado al estilo andaluz y frito al momento. *14*

Torreznos de Soria
Crujientes por fuera, jugosos por dentro. *13*

La Gran Fritura
Selección de fritura variada: cazón, calamares, boquerones y tortillitas de camarones. *36*

ENTRE PANES

RECOMENDADO

Burger XXL
300 gr de carne de vacuno a la parrilla, queso de cabra fundente, cebolla caramelizada, alioli y salsa especial de la casa, en pan brioche tostado. *18*

Burger de pulled pork
Carne desmechada cocinada lentamente, salsa barbacoa casera, queso fundente y cebolla crujiente en pan brioche tostado. *12*

Buñuelos de carrillera ibérica
Deliciosos bocados de carrillera ibérica envuelta en hojaldre con salsa tradicional. *12*

GUISOS DE ANTAÑO

Migas
Migas de pan con sus avíos. *9,50*

Pollo al Ajillo Tradicional
Receta clásica de cocina casera, con ajos dorados, aceite de oliva y ese sabor de siempre que nunca falla. *13,50*

Codillo asado al horno
Con patatas panaderas tradicionales. *15,50*

Ciervo en Salsa
Carne de ciervo guisada lentamente en una salsa intensa y elegante, con sabores profundos y carácter de monte. *19*

PESCADOS

Lomo de Bacalao asado
Sobre crema suave de garbanzos y ajada. *15*

Merluza en salsa verde
Clásica de almejas. *16,50*

Dorada a la espalda
Con refrito de ajo y guindillas y patatas panadera. *13*

EL BALCÓN

DESDE 1976

CARNES Y BRASAS

Parrillada de Carne (Mínimo 2 personas)
Selección de carnes a la brasa para compartir; chorizo, morcilla, chuletas de cerdo, panceta, churrasco de ternera, costillas, salchichas de pollo y patatas fritas. *27*

Solomillo de Cerdo
Solomillo tierno y jugoso acompañado de salsa. *16*
A elegir: Roquefort, pimienta o Jerez

Costillas de Cerdo a la Brasa XXL
Costillas cocinadas lentamente durante horas, tiernas por dentro, glaseadas con salsa barbacoa y acabadas al horno. *20,50*

Entrecot
A la parrilla, jugoso y lleno de sabor, terminado con sal en escamas para realzar toda su intensidad. *20*

Cachopo Asturiano
Crujiente por fuera y fundente por dentro, relleno de cecina, queso de rulo, cebolla caramelizada y pimientos del piquillo. *20*

RECOMENDADO

Conejo a la Parrilla
Salpimentado y acompañado de patatas fritas y alioli terminado a la parrilla para potenciar todo su sabor tradicional. *19,50*

Picaña de Ternera
Corte jugoso y sabroso de ternera a la brasa, con exterior marcado y corazón tierno lleno de matices. Aliñada con hierbas al chimichurri. *24*

Flamenquín
Lomo de cerdo relleno de jamón, empanado y crujiente, en una versión casera irresistible y llena de sabor. *10*

ARROCES (Mínimo 2 personas)

Paella Mixta
Arroz cocinado al momento con el sabor tradicional de mar y montaña, lleno de fondo y aroma. *8,50*

Arroz Caldoso
Arroz meloso y lleno de sabor, con los sabores del mar y la montaña en una receta intensa y reconfortante. *9,50*

POSTRES CASEROS

Tarta de Queso al Horno *(vegetariano)*
Cremosa, suave y con un interior fundente que se deshace en cada cucharada. *6*

Torrija de Brioche Caramelizada con Helado *(vegetariano)*
Brioche caramelizado al momento, tierno y jugoso, acompañado de helado cremoso. *7*

Tarta de Chocolate Cremosa *(vegetariano)*
Chocolate intenso y textura sedosa en una tarta pensada para los verdaderos amantes del cacao. *7*

Tarta de la abuela *(vegetariano)*
Capas fundentes de chololate chocolate, galletas y natillas que se desacen deshacen en cada cucharada. *6*

Pan *0,70* **Envase para llevar** *0,60*

EL BALCÓN

DESDE 1976

CARTA INFANTIL

Croquetas de jamón ibérico con patatas

Una combinación sencilla y deliciosa que encanta a los más pequeños.

8

Pizza de jamón y queso

Masa crujiente y sabor auténtico.

10,50

Huevos fritos con patatas fritas

Un clásico que nunca falla.

7

Pechuga de pollo empanada con patatas

Jugosa por dentro, dorada y crujiente por fuera.

8

EL BALCÓN
DESDE 1976

Una selección de VINOS pensada para acompañar
nuestra cocina tradicional y sabores de siempre

VINOS POR COPA

BLANCO

VERDEO VEGANO

Propiedad de Bodegas Torres / D.O. Rueda · Verdejo
Muy versátil con bacalao asado, arroces y verduras a la parrilla. 3,50

ESPUMOSO

DESCARAO VINO FRIZZANTE

Bodegas Altovela / I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla · Airén y Moscatel
Perfecto para aperitivos, croquetas y frituras. 3,50

TINTO

CELESTE ROBLE VEGANO

Bodega Pago del Cielo (Familia Torres) / D.O. Ribera del Duero · Tinto Fino (Tempranillo)
Excelente con Burger XXL, picaña de ternera y costillas XXL.
3,50

TEÓFILO REYES TAMIZ ROBLE

Bodegas Reyes / D.O. Ribera del Duero · Tempranillo
El compañero ideal para codillo y ciervo en salsa.
3,50

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Bodegas Ramón Bilbao / D.O.Ca. Rioja · Tempranillo
Muy recomendable con entrecot, cachopo y conejo a la parrilla.
3,50

MARQUÉS DE CAMPOAMENO

Bodegas Campoameno / I.G.P. Sierra Sur de Jaén · Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
Excelente con jamón de cebo, queso de oveja y solomillo de cerdo.
3,50

EL BALCÓN
DESDE 1976

TINTOS · RIBERA DEL DUERO

CELESTE ROBLE
VEGANO
Bodega Pago del Cielo / D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino.
20

MATARROMERA CRIANZA
Bodegas Matarromera / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo (Tinta Fina).
28

MELIOR CRIANZA
Bodegas Matarromera / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo.
21

TEÓFILO REYES TAMIZ ROBLE
Bodegas Reyes / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo.
20

TINTOS · RIOJA

VIÑA IZADI CRIANZA
Viña Izadi / D.O. Ca Rioja
Tempranillo.
20

RAMÓN BILBAO CRIANZA
Bodegas Ramón Bilbao / D.O.Ca. Rioja
Tempranillo.
20

ESPUMOSOS Y FRIZZANTES

CODORNÍU ANNA BRUT
Codorníu / D.O. Cava
Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada.
25

DESCARAO VINO FRIZZANTE 5,5 %
Bodegas Altovela / Castilla La Mancha
Airén y Moscatel.
18

FRIZZ DE CAMPOAMENO 5,5 %
Bodegas Campoameno / Jaén
Chardonnay y Verdejo.
20

TINTOS · JAÉN

CASERÍA DE LOS ALFARAJES
Bodega Casería de los Alfarajes / Jaén
Tempranillo.
19

MARCELINO SERRANO
Bodega Marcelino Serrano / Jaén
60% Syrah y 40% Tempranillo.
19

MARQUÉS CAMPOAMENO
Bodegas Campoameno / I.G.P. Sierra Sur de Jaén
Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.
20

CAMPOAMENO SYRAH BARRICA
Bodegas Campoameno / I.G.P. Sierra Sur de Jaén
100 % Syrah.
18

VINOS BLANCOS

MELIOR
VEGANO
Bodegas Matarromera / D.O. Rueda
Verdejo.
18

VERDEO
Propiedad de Bodegas Torres / D.O. Rueda
Verdejo.
18

EMBRUMAS VERDEJO SEMIDULCE
Bodegas Embrumas / D.O. Rueda
100 % Verdejo.
18

ERESMA LA SOTERRAÑA OLMEDO GODELLO SOBRE LÍAS
Bodegas Eresma - La Soterraña / Vino de la Tierra de Castilla y León
100 % Godello.
20

EL BALCÓN

DESDE 1976

COMPROMISOS

Compromiso de Calidad Turística

Castillos y Batallas del Reino de Jaén

Establecimiento adherido al Sistema Integral
de Calidad Turística Española en Destinos (SICTED)
y colaborador de la ruta Castillos y Batallas del Reino de Jaén,
comprometido con la excelencia, la mejora continua
y la puesta en valor de nuestro patrimonio cultural
y gastronómico.