



EL BALCON D 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

	Pan de Ajo / Garlic Bread / Pain à l'Ail / Brot mit Knoblauch (BAGUETTE)	 	4.50
	Pastela de Verduras		4.50
	<i>Pastela of Vegetables wrappen in broken pasta</i>		
	Tartar de Salmón / Salmon Tartar / Tartare Saumon / Lachs Tartar	 	10.90
	Tartar de Guacamole, Mango y queso Crema		
	<i>Guacamole, Mango and Cream Cheese Tartar</i>		
	<i>Tartare de Guacamole, Mangue et Fromage a la Crème</i>		
	Guacamole, MangoTartar und Frischkäse		8.90
	Berenjenas Fritas con Miel de Caña / Fried Aubergines with Honey		10.90
	<i>Aubergines Frites au Miel / Gebratene Auberginen mit Honig</i>		
	Queso de Cabra Francés Frito (con emulsión de cebolla caramelizada y miel)	    	
	<i>Fried French Goat Cheese (with honey and caramelized onion sauce</i>		
	<i>Fromage Francais de Chèvre Frit (oignon caramelizada et miel)</i>		
	Gebratener Franzosischer ziegenkase (honig und zwiebel karamelisierte sobe)		10.90
	Ensalada Tricolor: Aguacate, Tomate, Mozzarella y Vinagreta de Albahaca		
	<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>		10.90
	Ensalada del Mar: Langostinos, Aguacate y Vinagreta de Mango		
	<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>		11.90
	Ensalada Tibia de Estación (hojas verdes, queso de cabra ,manzana caramelizada, tomate cherry y frutos secos) (Green Leaves, Goat Cheese, Apple Caramelized, Tomato and Dried Fruits) (Salade Verte, Fromage Chevre, Tomate, Pommes Caramélisées et Noix) (Gruner Salat, Ziegenkäse, Tomate, Karamellisierten Apfel und Nüsse).....	 	11.90
	Tabla (Jamón Ibérico ó Jamón Ibérico y queso)		
	<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>		19.90
	Gambas Pil Pil // Prawns in Garlic Oil // Crevettes á l'ail et á l'huile // Garnelen mit Knoblauchol		10.90
	Medallón de Soja con Patatas Fritas y Ensalada		
	<i>Soya medallion with French Fries and Salad</i>		
	<i>Médailon de Soja avec Pomme de Terre frits et Salade</i>		
	<i>Soya medaillon Kartoffel chips /Salat</i>		10.90

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.....9.90

Codillo de Cerdo al Horno en su Jugo (pueden comer 2 personas)

Baked Pork Knuckle on its Juice (can eat 2 people)

Jointure de Porc dans son Jus (peut manger 2 personnes)

Eisbein Inseinem Saft (kann 2 per essen).....16.90

Entrecote servido sobre plancha caliente

Entrecôte on a Hot Tray

Entrecôte Servie sur Plaque Chauffante

Hochrippe Serviert auf Warme Platte16.90

Pata de Cordero Lechal (pueden comer 2 personas)

Leg of Baby Lamb (can eat 2 people)

Gigot d'agneau de Lait (peut manger 2 personnes)

Lammkeule Garniert (kann 2 per essen).....24.90

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 Garnier25.90

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).....55.00

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.....14.90

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.....24.90

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.....21.90

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.....15.90



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

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

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)..... 9.90



FUGAZZA

(Mozzarella y Cebolla)

(Mozzarella and Onions)10.90



CAMPESINA

(Mozzarella, Tomate y Champiñones)

(Mozzarella, Tomato and Mushrooms).....11.90



MARINERA

(Mozzarella, Atún y Pimiento)

(Mozzarella, Tuna and Peppers)..... 12.90



ANDALUZA

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

(Mozzarella, Tomato, Peppers, York Ham and Olives).....12.90



QUESOCA

(Cuatro Quesos)

(Four Cheeses).....12.90



DOBLE PIZZA

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

(Stuffed with Mozzarella, Peppers, York Ham and Olives).....17.90

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 GNOCHI.....14,00

Pasta Rellena // Stuffed Pasta



Crepes de verdura con salsa de tomate y bechamel

Vegetable crepes with tomato sauce and bechamel sauce

Crepes aux légumes sauce tomate et sauce béchamel

Gemüsecrepes mit tomatensauce und bechamelsauce.....

14,00



SORRENTINOS de pera caramelizada

Caramelized pear / poire caramélisée / Karamellisierde birne.....

16,00



SORRENTINOS de jamón y queso

Ham and cheese / Jambon et fromage / schinken und käse.....

16,00



Lasagna de carne con salsa bolognesa y bechamel

Meat lasagna with bolognesa and bechamel sauce

Lasagne a la viande avec bolognesa sauce et béchamel

Fleischlasagne mit bolognesa sauce und bechamelsauce.....

14,00



Salsas

Salsa de Ternera estofada con verduras

Stewed beef sauce

Sauce boeuf

Seschemorte 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 queso gratinado

Vegetable crepes with tomato sauce and bechamel sauce

Crepes aux légumes sauce tomate et sauce béchamel

Gemüsecrepes mit tomatensauce und bechamelsauce.....

16,00

