

Balbona  
un universo gastronómico

Balbona  
un universo gastronómico

Balbona  
un universo gastronómico

Balbona  
un universo gastronómico

Balbona  
un universo gastronómico



*Desde nuestros inicios en 1982 seguimos manteniendo la ilusión por las cosas bien hechas y la obsesión por la calidad de los productos, así como la tradición en la elaboración artesanal de todo lo que hacemos.*

*Toda nuestra experiencia y la gran acogida que siempre nos han dispensado nuestros clientes hace que nos decidamos a presentarles una amplia carta de especialidades para que ustedes preparen un menú a su gusto.*

## APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota  
Selección de quesos asturianos  
Fondue de quesos con sus brochetas de pan  
Selección de canapés

## CUCHARILLAS

Anchoa del Cantábrico y tomate natural  
Foie con cebollita confitada  
Ventresca de bonito del norte  
Croqueta de mar  
Atún rojo marinado  
Salmón ahumado sobre bizcocho de tomate

## TOSTAS

Boquerón y fresa  
Bacalao y piperrada  
Mejillón con verduritas  
Pato con chutney  
Espárrago con caviar de oricios  
Crujiente de higos y foie  
Hojaldre de piña caramelizada y foie  
Crujiente de centollo y manzana

## MINI PLATOS

Dado de salmón ahumado

Pixín a la marinera

Pulpo con cremoso de patata y pimentón

Camembert, pimientos caramelizados y salsa de castañas

Entrecot con puré de manzana

Fusión de ibérico con esponja de piña

## BOCADITOS CALIENTES

Caramelos de la Peral

Bocaditos de rape

Rollitos de primavera

Croquetas variadas (jamón, langostinos, compango...)

Buñuelos de bacalao en tempura de tinta

Palitos de calamar a la romana

Gambas crujientes con salsa romescu

Fingers de pollo con mostaza antigua

## **BROCHETAS CALIENTES**

**Bonito del norte y bacon**  
**Solomillo y pimiento**  
**Langostino y Brick**  
**Langostinos en tempura**

## **CAZUELITAS DEGUSTACIÓN**

**Fabada asturiana**  
**Fabes con almejas**  
**Arroz con pitu de caleya**  
**Arroz con calamares y ali-oli**

## **VASITOS**

**Parmesano con langostinos y trigueros**  
**Gratén de setas**  
**Gazpacho**  
**Crema de nécoras**  
**Copa del pueblo**

## **SOPAS Y CREMAS**

**Crema de cigalas con cigalita a la plancha**

**Crema de verduras y caviar de oricios**

**Crema de espárragos**

**Velouté de perdiz**

**Crema de nécoras**

**Vichyssoise**

## **ENSALADAS**

**De bogavante**

**De langostinos**

**De langostinos y bogavante**

**De jamón de pato y foie a la vinagreta de frutos secos**

**De queso de cabra y vinagreta de pistacho**

**De perdiz al vinagre de frutos rojos**

**De bacalao con ravioli de puerro**

# PESCADOS Y MARISCOS

Bogavante a la plancha

Salpicón de rape, langostinos y bogavante

Lubina al horno con verduritas y coca de llardons

Lomos de merluza a la sidra sobre lecho de pisto y manzana

Merluza del pincho con relleno de centollo y langostinos

Rape asado y salsa de oricios

Rape a la marinera con almejas

Mero en jugo de pitu de caleya y manzana a la vainilla

Rodaballo con verduritas en salsa de vermouth

## SORBETES

De limón al cava

De mandarina

De fresas

De manzana verde

# **LAS CARNES**

**Poularda sobre cama de frutas asadas y salsa de chocolate**

**Solomillo a la plancha con parrillada de verduras**

**Solomillo albardado al Oporto con manzana y trigueros**

**Solomillo con foie, setas, ciruelas y melocotón**

**Confit de pato con compota de manzana asturiana**

**Roast-beef a la inglesa**

**Lechal al horno con patatas panadera**

**Paletilla de lechal deshuesada con millojas de patata**

**Paletilla de lechal al horno con patata panadera**



# POSTRES

**Chocolate Araguani, crumble y helado de mango.**

**Milhoja de fresas con salsa de fresas al Cointreau**

**Mousse de chocolate y Kumquat con teja de almendra y salsa de naranja**

**Mousse de coco, praliné y mango con helado de chocolate blanco**

**Tartaleta de frutas frescas de temporada y helado de vainilla**

**Saint Honoré con salsa de chocolate**

**Mousse de vainilla con perlas crujientes de chocolate**

# BODEGA

*Cualquier vino que vd. desee. Como orientación le sugerimos algunos.*

## TINTOS

### RESERVA

**Murúa Rva.** (D.O. Rioja)

**Viña Pomal Rva.** (D.O. Rioja)

**Marqués de Riscal** (D.O. Rioja)

### CRIANZA

**Ederra** (D.O. Rioja)

**Muga** (D.O. Rioja)

**Legaris** (D.O. Ribera del Duero)

**Emilio Moro** (D.O. Ribera del Duero)

## BLANCOS

**Albariño Valdamor** (D.O. Rías Baixas)

**Terras Gaudas** (D.O. Rías Baixas)

**Raimat Chardonay** (D.O. Costers del Segre)

**Legaris Verdejo** (D.O. Ribera del Duero)

## CAVAS Y CHAMPAGNES

**Anna Codorníu**

**Moet&Chandon Brut Imperial**

**Non Plus Ultra**

**Codorníu Blanc de Blancs**

**Para su plena satisfacción y comodidad le sugerimos:**

**Haga sus encargos con un mínimo de 24 horas de antelación.**

**No obstante, para sus encargos urgentes le atenderemos con todo interés procurando darle solución.**

**En cualquiera de nuestras tiendas, nuestro personal le atenderá y resolverá todas sus dudas respecto a la selección de nuestros productos asesorándole en la organización de sus recepciones, cocktail y buffet.**

**Centro de Producción  
Polígono de Rocas, 3  
C/ Leonardo Torres Quevedo, 17  
33211 Gijón  
Teléfono 985 16 88 57  
Fax 985 16 78 89**

**Tiendas  
C/ Cabrales, 90 - 33211 Gijón  
Teléfono 985 34 51 46**

**C/ Principado, 7 - 33007 Oviedo  
Teléfono 985 20 60 65**

**correo@balbona.es  
catering@balbona.es  
www.balbona.es**