

balcón del Genil
restaurante &
salón de bodas

*Lo que comemos hoy,
camina y habla mañana.*

*La cocina alegra el paladar,
templa el estómago y ennoblece el alma.*

Cuando usted, nuestro cliente, salga por nuestra puerta sólo se llevará como máximo, una factura y muchos sentimientos, emociones, sensaciones, recuerdos de paladares distintos y percepciones diversas.

No se llevará ningún bien tangible que puede comprobar o verificar y, si no le gusta, devolverlo.

Por tanto, las personas que trabajamos en esta casa somos cuidadosos en la creación de unos productos y servicios donde la intangibilidad cobra un papel preponderante.

Bien es verdad que usted podrá degustar los mejores manjares y platos o vinos, pero es imprescindible que todo ello se transmita con la atención, servicio y profesionalidad que requiere nuestra profesión:

La Restauración



Nuestras Entradas

Jamón ibérico de cebo de campo (100 grs)	20,00
Queso manchego puro de oveja	17,00
Corazones de alcachofas con berenjenas rebozadas a la miel de caña (por unidad)	4,00
Anchoas de Santoña (por unidad)	3,00
Morcilla de Huétor Vega caliente	13,00
Longaniza frita de Huétor Vega	13,00
Cogollitos lechuga con salmón y aguacate	13,00
Ensalada Balcón del Genil (lechuga, tomate, atún, maíz, huevo, aguacate, palmitos, kiwi y mango)	13,00
Ensalada granadina con melva y miel (escarola, granadas, melva, miel y ajos fritos)	13,00
Ensalada pimientos rojos asados en la casa	13,00
Ensalada palmitos con salmón ahumado (lechuga, palmitos, salsa rosa, salmón ahumado, huevo lumpo y endibias)	13,00
Ensalada canónigos con queso fresco, jamón de york y frutos secos a la crema de yogur	13,00
Ensalada César (lechugas variadas, mezclum, queso parmesano, trozos de pollo, manzana, tomate cherry y salsa césar)	13,00
Tomate aliñado con melva, aceite de oliva virgen extra y aguacate	13,00
Patés de la casa	13,00

Nuestros Primeros

Revuelto de setas con gambas y salmón	13,00
Revuelto de bacalao con pimientos del piquillo	13,00
Gazpacho andaluz (en época)	6,00
Salmorejo (en época)	6,00
Sopa de pollo con jamón y huevo	6,00
Sopa de ajo	6,00

Al centro de la mesa

De la mar

Calamares fritos	16,00
Gambas fritas o al pil-pil	14,00
Gambones a la plancha	20,00
Bacalao frito	19,00
Bacalao a la vizcaína (base de tomate casero, pimientos cornicabra verdes y rojos)	21,00
Pulpo a la gallega o a la brasa	25,00
Boquerones fritos al limón abiertos y fritos	13,00

De la tierra

Croquetas caseras pollo y jamón	14,00
Berenjenas fritas a la miel de caña	13,00
Lomo en salsa de ajos y vino	16,00
Choto en ajillo	19,00
Mollejas de cordero	16,00
Asadura de pollo con ajos fritos	13,00
Huevos estrellados sobre base de patatas y jamón ibérico	18,00
Habitas de Huétor con jamón ibérico y huevo	20,00
Migas de pan casero con jamón ibérico y melón (fines de semana o festivos, en temporada: de octubre a abril)	15,00

Nuestros Segundos

De la mar

Bacalao frito	20,00
Bacalao a la vizcaína (base de tomate casero, pimientos cornicabra verdes y rojos)	22,00
Rape a la parrilla	20,00
Rape a la marinera (cebolleta, tomate natural, almejas y gambas)	22,00
Lomo de rodaballo a la parrilla	25,00
Lubina a la espalda	22,00
Calamar nacional a la parrilla	25,00
Pez espada a la parrilla	20,00

Cerdo

Solomillo de cerdo a la brasa	18,00
Presa ibérica a la brasa	21,00
Lagarto ibérico a la brasa	21,00
Codillo de Sajonia horneado	21,00
Plato alpujarreño	18,00
Salsas disponibles para la carne:	2,00

- Pedro Ximénez
Nata, pasas corinto, cebolleta confitada y reducción de Pedro Ximénez
- Pastoril
Cebolleta, zanahoria, vino de jerez e hierbas aromáticas
- Serrano
Cebolleta, champiñón, jamón de york, nata, zanahoria y jamón serrano
- Balcón
Cebolleta, nata, jamón serrano y un toque de oloroso
- Roquefort
queso roquefort, nata
- Pimienta
demi-glace, pimienta verde en grano, nata
- Crema de champiñón
reducción de Montilla Moriles, champiñón, nata

Cordero

Pierna de cordero al horno	25,00
Chuletillas de cordero	18,00

Carnes rojas

Chuletón de ternera a la brasa (700 grs)	28,00
Chuletón de vaca vieja a la brasa (700grs)	30,00
Solomillo de ternera a la brasa (350 grs)	26,00
Magret de pato a la brasa	26,00
Carrillada confitada de buey	26,00
Entrecôte de ternera a la brasa (400 grs)	25,00
Salsas disponibles para la carne:	2,00

- Pedro Ximénez
Nata, pasas corinto, cebolleta confitada y reducción de Pedro Ximénez
- Pastoril
Cebolleta, zanahoria, vino de jerez e hierbas aromáticas
- Serrano
Cebolleta, champiñón, jamón de york, nata, zanahoria y jamón serrano
- Balcón
Cebolleta, nata, jamón serrano y un toque de oloroso
- Roquefort
queso roquefort, nata
- Pimienta
demi-glace, pimienta en grano, nata
- Crema de champiñón
reducción de Montilla Moriles, champiñón, nata

Nuestra Oferta Infantil

Croquetas caseras de pollo y jamón	12,00
Macarrones a la boloñesa o carbonara	12,00
Pechuga de pollo a la brasa o empanada	12,00
Nuggets de pollo caseros	12,00
Filetitos de lomo a la brasa	12,00
Migas de pan infantiles	12,00

(fines de semana o festivos,
en temporada: de octubre a abril)

Nuestros platos irán acompañados de patatas fritas caseras.
Disponemos de los ingredientes adecuados para elaborar
nuestros platos sin alergias o intolerancias alimentarias.

Nuestros Rincón Dulce Casero

Flan de huevo con nata	5,50
Natillas de la casa	6,00
Arroz con leche a la miel de caña	6,00
Crema catalana artesana	6,00
Leche frita casera	6,00
Tocinito de cielo con base de yogur o nata	6,00
Pudding de la casa	6,00
Gofres con chocolate caliente	6,00
Crêppes de vainilla al chocolate caliente	7,00
Delicias de la casa (min. 2 personas)	14,00

Tartas CASERAS

De queso	6,50
De chocolate	6,50
De tiramisú café	6,50
De zanahoria	6,50
De brownie con nueces	6,50
De nutella con avellana	6,50
De manzana	6,50

Helados

Fresas con nata	6,00
Blanco y negro / Café Irlandés	6,00
Tarta al whisky	7,00
Tarta Comtessa	6,00
Copa de helado	6,00

Los precios de esta carta llevan I.V.A. incluido.

Nuestra Bodega

Rioja tinto

Marqués de Murrieta -reserva-	34,00
Muga -crianza-	30,00
Luis Cañas -crianza-	22,00
Marqués de Cáceres -crianza-	20,00
Azpilicueta -crianza-	20,00

Ribera del Duero tinto

Emilio Moro	31,00
Arzuaga -crianza-	29,00
Matarromera -crianza-	29,00
Tomás Postigo -crianza-	35,00
Cepa 21	32,00
Valdubón -crianza-	24,00
Pago de Carraovejas	47,00
Adaro -crianza-	25,00
Pagos de Quintana -crianza-	27,00

Ribera del Duero roble

Finca Resalso	21,00
Melior	20,00
Vizcarra	20,00
López Cristóbal	20,00
Valdubón	18,00
Pagos de Quintana	18,00

tinto de Granada

Señorío de Nevada -Syrah- (Villanueva)	21,00
Méndez Moya –ecológico- (Dólar)	18,00
Muñana 3 Cepas (Cortes y Graena)	20,00
Vertijana 3	18,00

vino blanco

Mencal (Granada norte)	17,00
Calvente (Jete)	20,00

Enate Chardonnay Somontano	15,00
C.C. Frizzante	15,00
Rueda de Casa	16,00
Cloé	19,00
Semidulce de la Casa	16,00
Godello de la casa	19,00
Rías Baixas de la Casa	19,00

otros vinos del país

Juan Gil -Jumilla 12 meses-	21,00
Liberalia Cero -Toro-	22,00

vino rosado

Gran Feudo -Navarra-	14,00
Peñascal	14,00

cavas y champagnes

Heredad Segura Viudas -Brut-	28,00
Freixenet Barroco -Brut-	18,00
Champagne Alfred Gratien Brut	42,00
Freixenet Malvasía -dulce-	16,00
Freixenet Brut Nature 37 cl.	12,00





The background of the entire page is a serene, nature-themed image. On the left, a bamboo stalk with long, green leaves extends from the top. In the center-right, a stack of five smooth, dark grey zen stones is balanced on a reflective surface of water. A single white plumeria flower with a yellow center and green leaves lies on the water's surface in front of the stones. The water reflects the stones, the flower, and the bamboo, creating a calm, meditative atmosphere. The text is overlaid on the left side of this image.

balcón del Genil
restaurante &
salón de bodas

C/. Luxemburgo, 31
(LOS REBITES)
Huétor Vega. Granada

Tlf./Fax **958 500 004**

Tlf. **958 500 757**

balcondelgenil@balcondelgenil.com

www.balcondelgenil.com