



BALCÓN TABURIENTE

Entrantes/Starters

- Queso Palmero asado con/La Palma Roast cheese with    8.00€
- mojo verde..... 8.00€
- miel y dátiles/Honey and dates..... 8.20€
- Queso Palmero/White cheese from La Palma
- Con Jamón ibérico de cebo
- With iberic ham..... 11.50€
- Solo/ Just cheese..... 7.00€
- Chicharrones/Pork crackling in Gofio  5.50€
- Croquetas de atún/Tuna croquettes      1.10€ Und
- Gambas al ajillo/Praws with garlic  9.50€
- Pimientos de padón/Padron-Peppers 6.50€
- Jamón ibérico de cebo 14.00€
- Tequeños   1.20€ unid
- Pulpo a/Octopus
- A la Gallega/ Galician style 15.00€
- Vinagreta/Vinagrette..... 16.00€

Sopas/Soups

- Sopa de picadillo/Canary style meat soup  3.80€
- Sopa de garbanzos/Chickpea soup with meat  4.20€
- Crema de calabaza con queso y nata/Pumpkin cream with cheese & cream  4.00€

Vegetariano/Vegetarian

- Verduras salteadas con arroz /Roasted vegetables with rice 8.00€

Ensaladas/Salads

- Ensalada mixta/mixed salad 6.50€
- Ensalada de Atún/Tuna salad  8.50€
- Ensalada Balcón /House Salad 8.50€

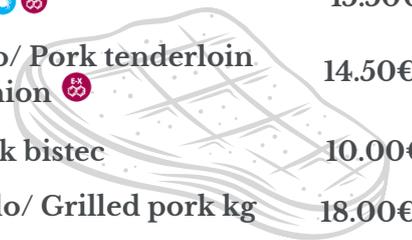


Especialidades/Specialties

- Carne de cabra/Goat meat in stew sauce 14.00€
- Bichillo con salsa/Pork tenderloin in    15.50€
- Champiñón/Mushroom cream 15.50€
- Taburiente/Chef's cream. 15.50€
- Entrecot al grill 19.50€
- Pechuga en salsa de Manzana/Chicken breast in Apple cream   13.50€
- Filete de pescado Taburiente/Grilled fish with chef's sauce made of banana  11.50€
- Chipirones a la Romana/squid Roman style  16.00€
- Ración/Ration..... 16.00€
- Bandeja/Tray of Roman style squid  22.00€
- solos/only squid 22.00€
- con papas fritas o arrugadas/with fries or papas arrugadas..... 20.00€

Carne de cerdo/Pork meat

- Bichillo al grill/ Grilled pork tenderloin 14.00€
- Bichillo con salsa Pimienta /Pork tenderloin in Pepper cream    15.50€
- Bichillo encebollado/ Pork tenderloin with caramelized onion  14.50€
- Bistec de cerdo/Pork bistec 10.00€
- Kg de bistec de cerdo/ Grilled pork kg 18.00€
- Kg de bistec de cerdo y pechuga de pollo/Grilled pork & chicken breast kg 18.00€



Carne de res/Beef meat

- Solomillo al grill/Grilled beef Sirloin 21.00€
- Solomillo con salsa de/Beef sirloin in
🍷 🌿 🍷 🍷
-Pimienta/Pepper cream 22.50€
-Champiñón/Mushroom cream..... 22.50€
-Taburiente/Chef's cream 22.50€
- Solomillo encebollado/ Beef sirloin with
caramelized onions 22.00€

Pollo/Chicken breast

- Pechuga al grill/Grilled chicken breast 11.00€
- Pechuga en salsa de/ Chicken breast in 🍷 🍷 🍷
-salsa champiñón/Mushroom cream..... 13.50€
-salsa pimienta/Pepper cream..... 13.00€
-salsa Taburiente/Chef's cream 13.50€
- Pechuga al queso(Cordon bleu)/
Breaded Chicken Stuffed with Ham and
Cheese 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 13.50€
- Escalope de Pollo/Breaded Chicken Fillet 12.00€
🍷 🍷 🍷

Otras carnes/Other meats

- Conejo/ Rabbit in
-En salsa/Stew sauce 🍷 🍷 🍷 15.00€
-Al ajillo/With garlic 🍷 🍷 14.00€

Pescado/Fish

- Filete de pescado/grilled fish (fogonero) 🍷 10.00€
- Filete de pescado encebollado/grilled fish
with caramelized onion(Fogonero) 🍷 10.50€
- Chocos a la plancha/grilled sepia 🍷 🍷 12.00€

Complementos/Complements

- Salsas/Creams 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
-Champiñón/Mushroom cream..... 3.00€
-Pimienta/Pepper cream..... 3.00€
-Taburiente/Chef's cream..... 3.00€

- Mojo Rojo 🍷 🍷 2.80€
Mojo Verde 🍷 🍷 2.50€
-Alioli 🍷 1.80€
-Papas arrugadas 4.00€
-Papas fritas 4.00€
·Arroz blanco/ White rice 1.50€

Postres/desserts

- Postre de la casa/chef's dessert 🍷 🍷 🍷 🍷 4.50€
- Flan de la casa/chef's caramel custard 🍷 🍷 4.50€
- Príncipe Alberto 🍷 🍷 🍷 🍷 5.00€
- Bienmesabe 🍷 🍷 🍷 🍷 4.50€
- Crema de Limón/Homemade Lemon
mouse 🍷 4.50€
- Tarta de Queso Casera/Homemade
cheese cake 🍷 🍷 🍷 5.50€
- Postre tres leches 🍷 🍷 🍷 🍷 4.50€
- Brownie de Chocolate/chocolate
Brwonie 🍷 🍷 🍷 🍷 4.50€

Vinos/Wine BOTELLAS/BOTTLE

VINO TINTO/RED WINE

- Tinto de la casa/ House red wine 10.00€
- Tamanca Pedregal 16.00€
- Vega Norte 16.00€
- Níspero Tinto 16.00€
- Ramón Bilbao(Rioja) 17.00€
- Protos (Ribera) 17.00€
- Tendal Selección 18.00€
- Carmelo Rodero Joven (Ribera) 22.00€
- Lagar de Isilla (Ribera) 16.00€
- Lagar de Isilla Crianza 24.00€
- Rioja 828 13.00€
- Condominio (Ribera) 18.00€

VINO BLANCO/WHITE WINE

- Vino blanco de la casa/House wine:
-Seco/Dry 9.00€
·Teneguía la Gota 14.00€
·Vega Norte Tijarafe 14.00€
·Vega Norte Albillo 18.00€
·Nube Afrutado (Fruity) 12.00€
·Tamanca Listan 14.00€
-Bodegas 35 (Fruity) 15.00€

VINO ROSADO/PINK WINE

- Rioja 828 Rosado 12.00€

Todos nuestros platos pueden tener contaminación cruzada, disculpen las molestias.
All our dishes may have cross contamination, sorry for the inconvenience.