

MENÚ



LA Balsa REDONDA DEL VALLE
RESTAURANTE - BAR
DESDE 1964.

SOLETE
Guía Repsol



FINALISTA RUTA-CONCURSO MEJOR
MARINERA REGIÓN DE MURCIA 2024



MARISCOS FRESCOS
PESCADOS Y CARNES A LA BRASA
ARROCES
GUISOS CASEROS
ASADOS
POSTRES CASEROS

ABIERTO TODO EL AÑO

TELF. RESERVAS 968 60 72 44



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

EOI Escuela de organización Industrial

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

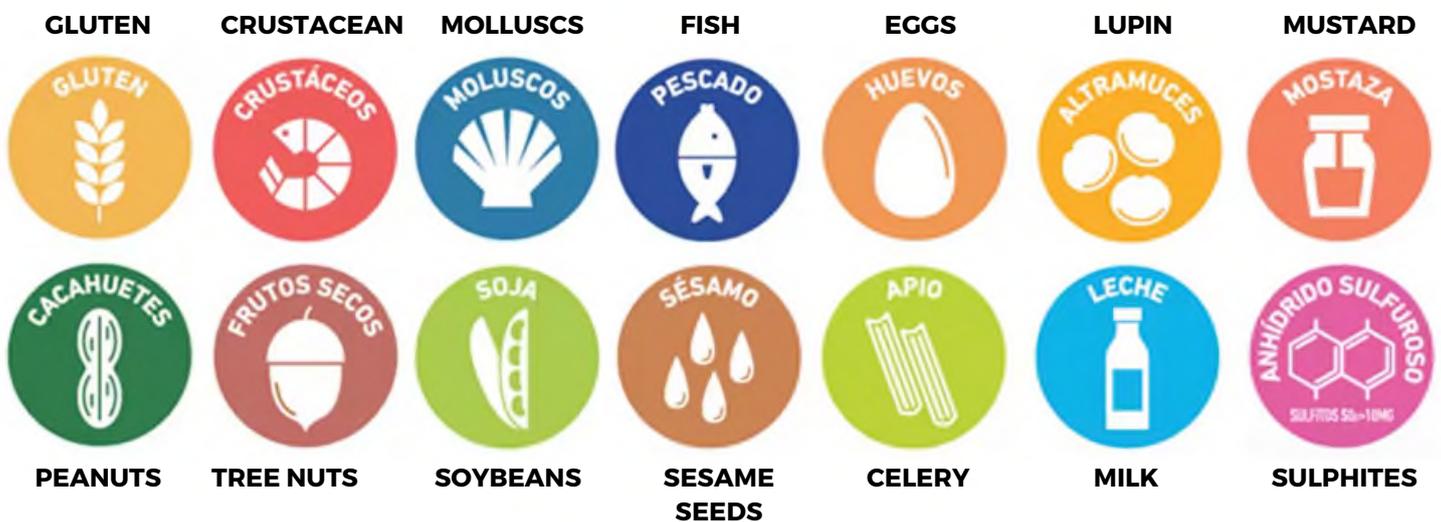
Región de Murcia

info
REGIÓN DE MURCIA

ALERGENOS



- **Información sobre Alérgenos:** Por favor, consulte a su camarero para obtener información disponible y detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos.
- **Contaminación Cruzada:** Debido a las características de nuestras instalaciones, así como a los procesos de manipulación y elaboración de los alimentos, todos nuestros productos pueden contener alérgenos, ya sea de manera directa o a través de contaminación cruzada.
- **Personalización de Platos:** Si usted tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, infórmenos al hacer su pedido. Haremos todo lo posible para adaptar nuestros platos a sus necesidades, pero no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos.



ALLERGENS

- **Allergen Information:** Please ask your server for available and detailed information about the allergens present in our dishes.
- **Cross-Contamination:** Due to the characteristics of our facilities, as well as the processes of handling and preparing food, all our products may contain allergens, either directly or through cross-contamination.
- **Customization of Dishes:** If you have any food allergies or intolerances, please inform us when placing your order. We will do our best to accommodate your needs, but we cannot guarantee the complete absence of allergen traces.

Agradecemos su comprensión y colaboración para asegurar una experiencia gastronómica segura y placentera.
We appreciate your understanding and cooperation in ensuring a safe and pleasant dining experience.

SUGERENCIAS

A continuación, nuestras recomendaciones para que disfruten de una experiencia gastronómica única.

Guisos Caseros

Deléitese con el sabor tradicional de nuestros guisos caseros preparados con los ingredientes más frescos: **manitas de cerdo, caldo con pelotas, guiso de sepia fresca carrillera al pedro Ximénez, olla de cerdo, marmitaco de pescado y potaje de acelgas**. pregunte a nuestro personal sobre el guiso especial del día.

Marisco y Pescado Fresco

Disfrute de nuestra selección de **mariscos y pescados frescos y salvajes**. Elija directamente de nuestra vitrina y nuestros chefs lo prepararán exclusivamente para usted, garantizando frescura y sabor inigualable.

Carne de Vacuno

Ofrecemos una exclusiva selección de carnes de vacuno, cuidadosamente elegidas según el mercado y expuestas en nuestras vitrinas. Elija la pieza que más le guste y nosotros la cortaremos al peso que prefiera, asegurando una experiencia personalizada y deliciosa. **Chuletón, Entrecot y solomillo**, Cortes variados, siempre tiernos y jugosos. Seleccionados para ofrecer lo mejor, ¡ideal para los amantes de la carne!

Elija y disfrute de nuestras recomendaciones.

¡Estamos aquí para hacer de su visita una experiencia memorable!



RECOMMENDATIONS

Here are our recommendations to ensure you have a unique gastronomic experience.

Homemade Stews

Delight in the traditional flavor of our homemade stews prepared with the freshest ingredients: **pig's trotters, broth with meatballs, fresh cuttlefish stew, pig's cheek in Pedro Ximénez sauce, pork stew, fish marmitako, and chard stew**. Ask our staff about the special stew of the day.

Fresh Seafood and Fish

Enjoy our selection of **fresh and wild seafood and fish**. Choose directly from our display, and our chefs will prepare it exclusively for you, ensuring unmatched freshness and flavor.

Beef

We offer an exclusive selection of beef, carefully chosen according to the market and displayed in our showcases. Choose the piece you like the most, and we will cut it to your preferred weight, ensuring a personalized and delicious experience. **Ribeye, entrecote, and tenderloin**, various cuts, always tender and juicy. Selected to offer the best, ideal for meat lovers!

Choose and enjoy our recommendations. We are here to make your visit a memorable experience!

BIENVENIDOS

EL LUGAR PREFERIDO DE LOS MURCIANOS DESDE 1964.

Situado en el corazón del Parque Natural El Valle, a solo 15 minutos de Murcia, La Balsa Redonda del Valle destaca como un restaurante donde la tradición y la naturaleza se unen armoniosamente. Este lugar no solo es un punto de encuentro para los amantes de la naturaleza y la buena mesa, sino también un reflejo del legado culinario de la región.

Fundado en 1964, este espacio comenzó como un modesto quiosco de refrescos y tapas y ha evolucionado hasta convertirse en un prestigioso restaurante gestionado por tres generaciones de la familia Moreno.

Con el paso de los años y tras una significativa transformación en 2013, el conocido "Quiosco de El Valle" se reinventó como restaurante, marcando el inicio de una nueva era. Hoy, dirigido por la tercera generación, el restaurante rinde homenaje a su historia conservando la estructura original redonda y de cabaña, recordando sus humildes comienzos. En el corazón de este espacio, una balsa alimentada por las aguas cristalinas de la montaña, que da nombre al restaurante, crea un ambiente de tranquilidad y belleza natural.

Especializados en cocina tradicional mediterránea, nos enorgullecemos de utilizar productos frescos y de alta calidad. Nuestro menú ofrece una exquisita selección de arroces, carnes y pescados a la brasa, complementados con una gran variedad de aperitivos murcianos, guisos y postres caseros. Cada plato está diseñado no solo para satisfacer el paladar, sino también para evocar la rica historia y cultura de la cocina mediterránea.

Durante las noches de verano, ofrecemos cenas al aire libre que aprovechan la frescura del entorno natural, proporcionando un refugio refrescante del calor de la ciudad. En La Balsa Redonda del Valle, cada detalle está cuidadosamente pensado para ofrecer una experiencia culinaria tanto relajante como deliciosa.

Aquí, la tradición culinaria se ha perfeccionado generación tras generación, invitando a los visitantes a sumergirse en una experiencia de sabor y tradición.



LA Balsa REDONDA DEL VALLE: TRADICIÓN Y NATURALEZA EN EL CORAZÓN DE MURCIA

WELCOME

THE FAVORITE SPOT OF MURCIANS SINCE 1964.

Situated in the heart of El Valle Natural Park, just 15 minutes from Murcia, La Balsa Redonda del Valle stands out as a restaurant where tradition and nature harmoniously unite. This place is not only a meeting point for nature and food lovers but also a reflection of the region's culinary legacy.

Founded in 1964, this space began as a modest kiosk offering refreshments and tapas and has evolved into a prestigious restaurant managed by three generations of the Moreno family.

Over the years and after a significant transformation in 2013, the well-known "Quiosco de El Valle" was reinvented as a restaurant, marking the beginning of a new era. Today, led by the third generation, the restaurant pays homage to its history by preserving the original round and cabin-like structure, reminiscent of its humble beginnings. At the heart of this space, a pool fed by the mountain's crystal-clear waters, which gives the restaurant its name, creates an atmosphere of tranquility and natural beauty.

Specializing in traditional Mediterranean cuisine, we pride ourselves on using fresh and high-quality products. Our menu offers an exquisite selection of rice dishes, grilled meats, and fish, complemented by a wide variety of Murcian appetizers, stews, and homemade desserts. Each dish is designed not only to satisfy the palate but also to evoke the rich history and culture of Mediterranean cuisine.

During summer nights, we offer outdoor dining that takes advantage of the coolness of the natural surroundings, providing a refreshing escape from the city's heat. At La Balsa Redonda del Valle, every detail is carefully thought out to offer a culinary experience that is both relaxing and delicious.

Here, culinary tradition has been perfected generation after generation, inviting visitors to immerse themselves in an experience of flavor and tradition.



LA Balsa REDONDA DEL VALLE: TRADITION AND NATURE IN THE HEART OF MURCIA.



APERITIVOS

APPETIZER

MARINERA Finalista Ruta-Concurso Mejor Marinera Región de Murcia 2024 **2,90 €**

Rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa en salmuera.

Long crispy bagel with Russian salad and anchovy in brine. Finalist in the Route-Contest for the Best Marinera in the Region of Murcia 2024

MARINERO **2,80 €**

Rosquilla con ensaladilla rusa y boquerón en vinagre.

Long crispy bagel with Russian salad and pickled anchovies.

BICICLETA **2,50 €**

Rosquilla con ensaladilla rusa.

Long crispy bagel with Russian salad.

MATRIMONIO **2,70 €**

Anchoa en salmuera, boquerón en vinagre y aceituna rellena.

Anchovy in brine, pickled anchovies, and stuffed olive.

ENSALADILLA RUSA **3,80 €**

RUSSIAN SALAD

ENSALADILLA DE MARISCO **4,90 €**

SEAFOOD SALAD

ENTIERRO **6,80 €**

Patatas chips, boquerones en vinagre, aceitunas rellenas, almendras y panchitos.

Crisps, pickled anchovies, olives, almonds and fried peanuts

HUEVA CON ALMENDRAS **13,50 €**

FISH ROE WITH ALMONDS

Huevo de Mújol y Maruca

Mullet and Ling roe



MARISCO FRESCO Consultar cartelería y/o vitrina exposición

FRESH SEAFOOD Consult posters and/or exhibition showcase

CALAMAR FRESCO Consultar cartelería y/o vitrina exposición

FRESH SQUID Consult posters and/or exhibition showcase

CALAMAR NACIONAL PLANCHA **19,50 €**

GRILLED NATIONAL SQUID

250 gr aprox.

CALAMAR NACIONAL ANDALUZA **19,50 €**

ANDALUSIAN NATIONAL SQUID

250 gr aprox.

CHIPIRON REBOZADO **19,50 €**

BABY SQUID BATTER

250 gr aprox.



PULPO ROQUERO PLANCHA **11,00 €**

GRILLED ROCK OCTOPUS

1/2 Ración
1/2 Portion

19,50 €

1 Ración
1 Portion

PULPO AL HORNO **12,50 €**

BAKED OCTOPUS

100 Gr.

ALMEJAS AL AJILLO **21,00 €**

CLAMS WITH GARLIC

Cazuela
Casserole

GAMBAS AL AJILLO **21,50 €**

SHRIMP SCAMPI

Cazuela
Casserole

CABALLITOS CASEROS **2,50 €**

Gamba rebozada.

Deep fried prawns in batter.

Unidad
Unit

MUSLITOS (P.C.S) **2,20 €**

CRAB DRUMSTICKS (P.C.S)

Unidad
Unit

TIGRES CASEROS **3,10 €**

HOMEMADE TIGERS

Mejillones rellenos con un toque picante.

Mussel croquettes with a spicy touch

Unidad
Unit

BUÑUELO BACALAO CASERO **2,90 €**

HOMEMADE COD FRITTERS

Unidad
Unit



ENTRANTES

STARTER



JAMÓN IBERICO AL CORTE 12,00 € 19,00 €
IBERIAN HAM 1/2 Ración Ración
1/2 Portion Portion

SURTIDO DE QUESOS 10,00 € 14,00 €
ASSORTMENT OF CHEESES 1/2 Ración Ración
1/2 Portion Portion

JAMÓN IBERICO AL CORTE Y QUESO 14,00 € 20,00 €
1/2 Ración Ración
1/2 Portion Portion

IBERIAN HAM AND CHEESE

EMBUTIDO MURCIANO 9,00 €
MURCIAN SAUSAGES Ración/portion

ALCACHOFAS REBOZADAS CON CAMELO DE VINAGRE DE MODENA. 12,00 €

FRIED ARTIHKOKES BATTERED WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

MICHIRONES 9,00 €

Según disponibilidad
Subject to availability

Guiso típico murciano de judías secas y chorizo.

Typical Murcian stew of dried beans and chorizo

ZARANGOLLO MURCIANO 9,50 €

Según disponibilidad
Subject to availability

Revuelto de huevo con calabacín y cebolla.
Scrambled egg made with zucchini, onion (typical Murcia)

CHORIZOS, HUEVO Y PATATAS 12,50 €

SAUSAGES, EGGS AND POTATOES

Plato combinado de chorizos, huevo frito y patatas.

Combined dish of chorizos (sausage from Spain), fried egg, and potatoes.

VERDURAS PLANCHA 15,00 €

GRILLED VEGETABLES

PATATAS COCIDAS O ASADAS 6,00 €

Ración/portion

CON ALIOLI (verano)

BOILED OR BAKED POTATOES WITH ALIOLI (in summer)

PATATAS FRITAS NATURALES 3,50 €

HOMEMADE FRENCH FRIES

PAN 1,20€

BREAD

Por comensal/ per person

MORTERO DE ALIOLI 1,50 € 2,50 €

AIOLI MORTAR

Pequeño Grande
Small Big



CROQUETON CASERO

HOMEMADE CROQUETTE

POLLO, JAMÓN O VERDURA Unidad 2,80 €
CHICKEN, HAM OR VEGETABLES. Unit

BOLETUS CON FOIE Unidad 3,30 €
BOLETUS WITH FOIE Unit

GAMBA Unidad 3,50 €
PRAWN Unit

CARNE PAVA NEGRA Unidad 3,50 €
BLACK TURKEY MEAT Unit

CARNE CABRITO Unidad 3,50 €
KID GOAT Unit

PULPO Unidad 3,50 €
OCTOPUS Unit

SEPIA EN SU TINTA Unidad 3,50 €
CUTTLEFISH CROQUETTES IN THEIR INK Unit



ENSALADAS

SALADS



ENSALADA COMPLETA 15,00 €
FULL SALAD

TOMATE CON OLIVAS 12,00 €
TOMATO WITH OLIVE

TOMATE DE LA CASA 14,00 €
HOUSE SALAD

Tomate, queso fresco, filetes de anchoa y olivas rellenas.
Tomato, fresh cheese, anchovy fillets and stuffed olives.

TOMATE CON BONITO SALADO 15,00 €
TOMATO WITH SALTED TUNA

PLATOS Y GUIOS CASEROS

HOMEMADE DISHES AND STEWS

CARRILLERA AL PEDRO XIMENEZ 15,00 €

PEDRO XIMÉNEZ BRAISED CHEEK
Carrillera de cerdo con salsa reducida de vino Pedro Ximénez y patatas fritas.
Pork cheek with reduced Pedro Ximénez wine sauce and French fries.

***GUISO DE SEPIA FRESCA** 12,00 €
FRESH CUTTLEFISH STEW

Guiso de sepia fresca con garbanzos, almejas y gambas.
Fresh cuttlefish stew with chickpeas, clams, and shrimp

***OLLA DE CERDO** 13,00 €
PORK STEW

***MANITAS DE CERDO A LA ASTURIANA** 12.00 € / 17,00 €

ASTURIAN-STYLE PIC'S TROTTERS
Guiso con manitas de cerdo, alubias, chorizo, morcilla jamón y tocino.
Stew with pig's trotters, beans, chorizo, blood sausage, ham, and bacon

CALDO CON PELOTAS 7,00 €
MURCIAN BROTH WITH MEATBALLS

***POTAJE ACELGAS** 12,00 €
SWISS CHARD STEW

***MARMITACO DE PESCADO Y MARISCO** 18,00 €

FISH AND SEAFOOD MARMITAKO
Guiso de pescado con almejas, gambas, calamar y mejillón
Fish stew with clams, shrimp, squid, and mussels

***Según disponibilidad**



CARNES

MEATS

***POLLO A LA BRASA** 14,50 €
GRILLED CHICKEN
(Muslos, contramuslos y alas)
(Thighs, drumsticks, and wings)

***COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA** Consultar cartelería
(5 unidades) Consult signage
(5 units)
GRILLED LAMB RIBS

***1/2 CONEJO A LA BRASA** 14,50 €
GRILLED HALF RABBIT

*Guarnición a elegir entre: patatas fritas, verduras o ensalada.

*Side dish choice of: French fries, vegetables, or salad.

CARNE DE VACUNO

BEEF



***CARNE DE VACUNO A LA BRASA** Consultar cartelería y/o
(SEGÚN DISPONIBILIDAD) vitrina exposición

*GRILLED BEEF Consult signage and/or display case
(SUBJECT TO AVAILABILITY)

Chuleton vaca blonda española
SPANISH BLONDA COW RIBEYE

Chuletón vaca jersey
JERSEY COW RIBEYE

Chuletón ternera angus nacional
NATIONAL ANGUS BEEF RIBEYE

Chuletón vaca charra
CHARRA COW RIBEYE

Entrecot angus americano
AMERICAN ANGUS RIBEYE STEAK

Solomillo de ternera
BEEF TENDERLOIN

Solomillo de vaca
COW TENDERLOIN

*Guarnición a elegir entre: patatas fritas, verduras o ensalada.

*Side dish choice of: French fries, vegetables, or salad.



ASADOS

ROASTS

PALETILLA ASADA Consultar cartelería
ROAST SHOULDER Consult signage

***ASADO DE CARNES** Consultar cartelería
MIXED ROAST Consult signage

*Por encargo, mínimo para 2 personas

*By order, minimum for 2 people

ASADO DE PESCADO Consultar cartelería
ROASTED FISH Consult signage



PESCADOS

FISH

FRITURA DE PESCADO 18,00 €
FRIED FISH

***PESCADOS FRESCOS Y SALVAJES** Consultar cartelería y vitrinas
exposición

FRESH AND WILD FISH Consult signage and display cases

*Según disponibilidad. Se puede preparar a la plancha, a la brasa o con gambas y ajetes, consulte a su camarero. Guarnición a elegir entre: patatas fritas, verduras o ensalada.

*Subject to availability. Can be prepared grilled, barbecued, or with shrimp and green garlic. Please ask your waiter. Side dish choice of: French fries, vegetables, or salad.



ARROCES

RICE DISHES

Mínimo dos comensales
MINIMUM TWO DINERS

Precio por persona
Price per person.

ARROZ Y POLLO 16,50 €
RICE AND CHICKEN

ARROZ Y CONEJO 16,50 €
RICE AND RABBIT

**ARROZ Y CONEJO
CON CARACOLES** 19,00 €
RICE AND RABBIT WITH SNAILS

**ARROZ Y COSTILLEJAS
CON VERDURAS** 16,50 €
RICE AND SPARE RIBS WITH VEGETABLES

**ARROZ Y VERDURAS (por
encargo)** 16,50 €
RICE AND VEGETABLES (UPON REQUEST)

ARROZ A BANDA 21,00 €
Arroz con trozos de pescado y marisco pelado.
Rice with pieces of peeled fish and seafood.

ARROZ NEGRO (por encargo) 21,00 €
Arroz con tinta de calamar que le otorga su
característico color negro, acompañado de trozos de
pescado y marisco pelado.
Rice with squid ink that gives it its characteristic black
color, accompanied by pieces of fish and peeled
seafood.

ARROZ DE MARISCO 24,00 €
SEAFOOD RICE

ARROZ Y BOGAVANTE
RICE AND LOBSTER
Previo encargo y/o disponibilidad
By prior order and/or availability

CONSULTAR
CARTELERÍA
CHECK
SIGNAGE



MONTADITOS Y BOCATAS

SMALL SANDWICH AND BAGUETTE SANDWICH

	Montadito	Bocata
1. SALMÓN Y QUESO FRESCO CON TOMATE SALMON AND FRESH CHEESE WITH TOMATO	3,50 €	9,00 €
2. ROQUEFORT CON SALMÓN ROQUEFORT WITH SALMON	3,50 €	9,00 €
3. ATÚN CON PIMIENTO DE PIQUILLO Y MAYONESA TUNA WITH PIQUILLO PEPPER AND MAYONNAISE	3,50 €	9,00 €
4. LOMO CON ROQUEFORT PORK LOIN WITH ROQUEFORT	3,50 €	9,00 €
5. LOMO Y CHORIZO PLANCHA CON TOMATE GRILLED PORK LOIN AND CHORIZO WITH TOMATO	3,50 €	9,00 €
6. LOMO Y QUESO FRESCO PLANCHA CON TOMATE GRILLED PORK LOIN AND FRESH CHEESE WITH TOMATO	3,50 €	9,00 €
7. LOMO Y JAMÓN SERRANO PLANCHA CON TOMATE GRILLED PORK LOIN AND SERRANO HAM WITH TOMATO	3,50 €	9,00 €
8. JAMÓN SERRANO Y QUESO CON TOMATE SERRANO HAM AND CHEESE WITH TOMATO	3,50 €	9,00 €
9. ROQUEFORT CON ATÚN ROQUEFORT WITH TUNA	3,50 €	9,00 €
10. SOBRASADA CON QUESO FRESCO PLANCHA SOBRASADA WITH GRILLED FRESH CHEESE	3,50 €	9,00 €
11. JAMÓN SERRANO CON TOMATE SERRANO HAM WITH TOMATO	4,00 €	8,00 €



HAMBURGUESAS, SANDWICHES

BURGERS AND SANDWICHES

HAMBURGUESA DE POLLO CHICKEN BURGER	8,50 €
HAMBURGUESA CARNE 100% VACA 200G (+ 30 DIAS DE MADURACIÓN) 100% BEEF BURGER 200G (AGED FOR + 30 DAYS)	11,50 €
SANDWICH MIXTO (Jamón York y Queso) MIXED SANDWICH (YORK HAM AND CHEESE)	6,00 €
SANDWICH VEGETAL VEGETABLE SANDWICH	7,00 €
CATALANA Bocadillo de pan tostado con jamón serrano, ajo restregado y tomate fresco rallado. Toasted bread sandwich with Serrano ham, rubbed garlic, and grated fresh tomato.	8,50 €
FLAMENCA Tosta de sobrasada, queso fundido y orégano. Toast with sobrasada (a traditional spreadable sausage from the Balearic Islands of Spain), melted cheese, and oregano.	7,50 €
EXTRAS (Queso fundido. Cebolla o Jamón York) ADDITIONAL INGREDIENTS (MELTED CHEESE, ONION OR HAM)	0,80 €
EXTRAS (Huevo frito, tortilla patatas fritas) ADDITIONAL INGREDIENTS (FRIED EGG, POTATO OMELETTE)	2,50 €



PLATOS COMBINADOS

COMBINED DISHES

1.-PECHUGA POLLO PLANCHA (2), HUEVO PLANCHA, PATATAS FRITAS NATURALES **12,50€**

1.GRILLED CHICKEN BREAST (2), GRILLED EGG, NATURAL FRENCH FRIES

2.-LOMO PLANCHA (3), HUEVO PLANCHA, PATATAS FRITAS NATURALES **12,50€**

2.GRILLED PORK LOIN (3), GRILLED EGG, NATURAL FRENCH FRIES

3. SALCHICHA PLANCHA (3), HUEVO PLANCHA PATATAS FRITAS NATURALES **12,50€**

3.GRILLED SAUSAGE (3), GRILLED EGG, NATURAL FRENCH FRIES

PLATOS COMBINADOS INFANTIL

CHILDREN'S COMBINED DISHES

1.-PECHUGA DE POLLO EMPANADA (2), PATATAS FRITAS NATURALES **11,00 €**

1.BREADED CHICKEN BREAST (2), NATURAL FRENCH FRIES

2.-SALCHICHA PLANCHA (3), PATATAS FRITAS NATURALES **11,00 €**

2.GRILLED SAUSAGE (3), NATURAL FRENCH FRIES

3.-HAMBURGUESA DE POLLO, PATATAS FRITAS NATURALES **11,00 €**

3.CHICKEN BURGER, NATURAL FRENCH FRIES

BEBIDAS

STARTER

AGUA MINERAL

MINERAL WATER

BOTELLA DE LITRO Y MEDIO 1.5 LITER BOTTLE	3,00 €
BOTELLA DE 0,5L 0.5 LITER BOTTLE	2,00 €
AGUA CON GAS SPARKLING WATER	2,80 €

REFRESCOS Y ZUMOS

SODAS AND JUICES

COCACOLA COCA-COLA	2,80 €
FANTA FANTA	2,80 €
TÓNICA TONIC WATER	2,80 €
TÓNICA ESPECIAL SCHWEPES PIMIENTA ROSA SCHWEPES SPECIAL PINK PEPPER TONIC	3,20 €
TÓNICA ESPECIAL FEVER-TREE SPECIAL FEVER-TREE TONIC WATER	3,20 €
TÓNICA PREMIUM BERRY SENSATION PREMIUM TONIC BERRY SENSATION	3,20 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	3,00 €
ZUMO (PIÑA, MELOCOTÓN O TOMATE) JUICE (PINEAPPLE, PEACH, OR TOMATO)	2,70 €
BITTER SIN ALCOHOL ALCOHOL-FREE BITTERS	2,80 €
7UP O SPRITE 7UP OR SPRITE	2,80 €
RED BULL RED BULL	4,00 €
CHOLECK (Chocolate) CHOLECK (CHOCOLA)	2,70 €
CASERA (50cl) SODA WATER (50CL)	2,80 €
NESTEA NESTEA	2,80 €
AQUARIUS AQUARIUS	2,80 €

CERVEZAS

BEERS

TERCIO CON ALCOHOL PINT WITH ALCOHOL	2,90 €
TERCIO SIN ALCOHOL PINT WITHOUT ALCOHOL	2,90 €
QUINTO CON ALCOHOL FIFTH WITH ALCOHOL	1,90 €
Clara (cerveza con gaseosa) SHANDY (BEER WITH SODA)	1,90 €
AMBAR SIN GLUTEN (tercio) AMBAR GLUTEN-FREE (THIRD)	3,20 €
FREE DAMM 0´0 (sin gluten) FREE DAMM 0.0 (GLUTEN-FREE)	2,90 €
PAULANER	4,50 €
ALHAMBRA 1925 ROJA ALHAMBRA 1925 RED	5,00 €
ALHAMBRA 1925 VERDE ALHAMBRA 1925 GREEN	3,75 €
EL AGUILA SIN FILTRAR EL AGUILA UNFILTER	2,90€
MAHOU RADLER	2,90 €
MAHOU 0´0 TOSTADA	2,90 €
CORONITA	3,20 €
1906 RESERVA	3,75 €
HEINEKEN	3,20 €
HEINEKEN 0´0	3,20 €
VOLL-DAMM	3,75 €



COMBINADOS *

MIXED DRINKS*

GINEBRAS ESPECIALES

SPECIALTY GINS



MARTIN MILLERS + TÓNICA ESPECIAL 9,50 €

MARTIN MILLER'S GIN + SPECIAL TONIC

BULLDOG + TÓNICA ESPECIAL 9,50 €

BULLDOG GIN + SPECIAL TONIC

HENDRICK'S + TÓNICA ESPECIAL 10,50 €

HENDRICK'S GIN + SPECIAL TONIC

Ginebra G'vine 9,50€

TANQUERAY WITH MIXER

GINEBRA

GIN

LARIOS CON REFRESCO 7,00 €

LARIOS WITH MIXER

BEEFEATER CON REFRESCO 7,50 €

BEEFEATER WITH MIXER

SEAGRAM'S CON REFRESCO 7,50 €

SEAGRAM'S WITH MIXER

BOMBAY CON REFRESCO 7,50 €

BOMBAY SAPPHIRE WITH MIXER

BOMBAY SAPPHIRE CON REFRESCO 7,50 €

BOMBAY SAPPHIRE WITH MIXER

GORDON'S CON REFRESCO 7,00 €

GORDON'S WITH MIXER

TANQUERAY CON REFRESCO 7,50 €

TANQUERAY WITH MIXER

WHISKY

WHISKEY

DYC CON REFRESCO 6,50 €

DYC WITH MIXER

J&B CON REFRESCO 7,50 €

J&B WITH MIXER

BALLANTINE'S CON REFRESCO 7,50 €

BALLANTINE'S WITH MIXER

PASSPORT CON REFRESCO 7,50 €

PASSPORT WITH MIXER

CUTTY SARK CON REFRESCO 7,50 €

CUTTY SARK WITH MIXER

WHITE LABEL CON REFRESCO 7,50 €

WHITE LABEL WITH MIXER

JAMESON CON REFRESCO 7,50 €

JAMESON WITH MIXER

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA CON REFRESCO 7,50 €

JOHNNIE WALKER RED LABEL WITH MIXER

FOUR ROSES CON REFRESCO 7,50 €

FOUR ROSES WITH MIXER

JACK DANIEL'S CON REFRESCO 7,50 €

JACK DANIEL'S WITH MIXER

CARDHÚ 9,00 €

CARDHU

CHIVAS 9,00 €

CHIVAS

PREMIUM

WHISKY LAGAVULIM 16 ESCOCÉS 18,00 €

SCOTCH WHISKY LAGAVULIN 16

YELLOW ROSE AMERICANO 15,00€

AMERICAN YELLOW ROSE



RON

RUM

NEGRITA CON REFRESCO NEGRITA WITH MIXER	7,00€
BACARDI BLANCO CON REFRESCO BACARDI WHITE WITH MIXER	7,00€
CACIQUE CON REFRESCO CACIQUE WITH MIXER	7,00€
BRUGAL CON REFRESCO BRUGAL WITH MIXER	7,50€
LEGENDARIO ELIXIR CON REFRESCO LEGENDARIO ELIXIR WITH MIXER	7,50€
HAVANA 7 CON REFRESCO HAVANA 7 WITH MIXER	8,00€
PAMPERO CON REFRESCO PAMPERO WITH MIXER	7,50€
SANTA TERESA CON REFRESCO SANTA TERESA WITH MIXER	7,50€
MATUSALÉN 7 AÑOS CON REFRESCO MATUSALEN 7 YEARS WITH MIXER	7,50€
MOJITO	7,50€
MATUSALEM 15 AÑOS CON REFRESCO MATUSALEM 15 YEARS WITH MIXER	10,00€



VODKA

VODKA

SMIRNOFF CON REFRESCO SMIRNOFF WITH MIXER	7,00€
ABSOLUT CON REFRESCO ABSOLUT WITH MIXER	7,50€
ERISTOFF CON REFRESCO ERISTOFF WITH MIXER	7,00€
STOLICHNAYA CON REFRESCO STOLICHNAYA WITH MIXER	7,50€
BELVEDERE CON REFRESCO BELVEDERE WITH MIXER	10,00€

***(Cualquier combinado de Ginebra, Whisky, Ron o Vodka con Red bull incrementa 1,50€)**

***(Any combination of Gin, Whiskey, Rum, or Vodka with Red Bull increases by €1.50)**

***(Cualquier combinado de Ginebra, Whisky, Ron o Vodka con Tónica especial incrementa 0,50€)**

***(Any combination of Gin, Whiskey, Rum, or Vodka with special Tonic increases by €0.50)**



Observaciones:

- Recomendamos realizar **reservas** con antelación para asegurar una mesa, especialmente durante fines de semana y días festivos. Puede realizar su reserva por teléfono o directamente en el restaurante.
- Si por alguna razón **no está satisfecho con su comida**, por favor infórmenos de inmediato. Haremos todo lo posible para corregir cualquier problema y garantizar su satisfacción.
- Tenga en cuenta que durante los periodos de alta demanda, los **tiempos de espera** pueden ser más largos de lo habitual. Agradecemos su paciencia y comprensión.
- Nos enorgullece utilizar **ingredientes frescos y locales** en la preparación de nuestros platos. Debido a esto, algunas opciones del menú pueden variar según la temporada y la disponibilidad.
- Nuestra selección de **pescado salvaje y marisco fresco** varía según la disponibilidad en el mercado, tanto en el tipo de producto (variedad, peso, etc.) como en el precio. Estos productos están expuestos en una vitrina junto con su precio por kilo. Por favor, consulte el precio en la exposición.
- Contamos con gran una variedad de **carnes de vacuno**, cuya disponibilidad y precio varían según el mercado. Las carnes están expuestas en la vitrina junto con su precio por kilo, por lo que el cliente debe consultar el precio en la exposición. Este tipo de carne se sirve por cortes que se realizan al momento según lo elegido por el cliente.

Observations

- We recommend making reservations in advance to secure a table, especially during weekends and holidays. You can make your reservation by phone or directly at the restaurant.
- If for any reason you are not satisfied with your meal, please let us know immediately. We will do our best to correct any issues and ensure your satisfaction.
- Please note that during peak periods, wait times may be longer than usual. We appreciate your patience and understanding.
- We take pride in using fresh and local ingredients in the preparation of our dishes. Because of this, some menu options may vary according to the season and availability.
- Our selection of wild fish and fresh seafood varies according to market availability, both in terms of product type (variety, weight, etc.) and price. These products are displayed in a showcase along with their price per kilogram. Please check the price in the display.
- We offer a wide variety of beef, whose availability and price vary according to the market. The meats are displayed in the showcase along with their price per kilogram, so customers should check the price in the display. This type of meat is served by cuts that are made at the moment according to the customer's choice.



Agradecemos su comprensión y colaboración para asegurar una experiencia gastronómica segura y placentera.

We appreciate your understanding and cooperation in ensuring a safe and pleasant dining experience.



¡GRACIAS POR VISITARNOS!

ESTAMOS ENCANTADOS DE TENERTE AQUÍ.
DESEAMOS QUE DISFRUTES DE TU EXPERIENCIA CON NOSOTROS.
ESPERAMOS QUE VUELVAS PRONTO.

THANK YOU FOR VISITING US!

WE ARE DELIGHTED TO HAVE YOU HERE.
WE HOPE YOU ENJOY YOUR EXPERIENCE WITH US.
WE LOOK FORWARD TO SEEING YOU AGAIN SOON.

HORARIO

NUESTRO HORARIO PUEDE VARIAR SEGÚN LA TEMPORADA. POR FAVOR, CONSULTA NUESTRO SITIO WEB O REDES SOCIALES PARA OBTENER LA INFORMACIÓN MÁS ACTUALIZADA.

HORARIO HABITUAL

LUNES CERRADO POR DESCANSO.
MARTES A VIERNES: 11:00 AM - SEGÚN TEMPORADA
SÁBADO Y DOMINGO: 09:00 AM - SEGÚN TEMPORADA

HORARIO VERANO 2024

(del 1 de julio al 1 de septiembre)

LUNES CERRADO POR DESCANSO
MARTES A JUEVES: 17:00 A 1:00
VIERNES : 17:00 A 2:30
SÁBADO: 09:00 A 02:30
DOMINGO: 09:00 A 00:00

SCHEDULE

OUR HOURS MAY VARY DEPENDING ON THE SEASON. PLEASE CHECK OUR WEBSITE OR SOCIAL MEDIA FOR THE MOST UP-TO-DATE INFORMATION.

REGULAR SCHEDULE

MONDAY CLOSED FOR REST
TUESDAY TO FRIDAY: 11:00 AM - ACCORDING TO THE SEASON
SATURDAY AND SUNDAY: 9:00 AM - ACCORDING TO THE SEASON

SUMMER SCHEDULE 2024

(del 1 de julio al 1 de septiembre)

MONDAY CLOSED FOR REST
TUESDAY TO THURSDAY: 5:00 PM TO 1:00 AM
FRIDAY: 5:00 PM TO 2:30 AM
SATURDAY: 9:00 AM TO 2:30 AM
SUNDAY: 9:00 AM TO 12:00 AM

CONTÁCTANOS

 **TELÉFONO:** 968 60 72 44
 **DIRECCIÓN:** CARRETERA DEL VALLE, 65, 30150 MURCIA
 **SITIO WEB:** LABALSADDELVALLE.ES

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES:

 Facebook: La Balsa Redonda del Valle
 Instagram: @balsaredondadelvalle

EVENTOS Y MÚSICA EN DIRECTO:

¡SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES PARA ESTAR AL TANTO DE LA MÚSICA EN DIRECTO Y LOS EVENTOS ESPECIALES QUE TENEMOS PREPARADOS PARA TI!

CONTACT US

 **PHONE:** 968 60 72 44
 **ADDRESS:** CARRETERA DEL VALLE, 65, 30150 MURCIA
 **WEBSITE:** LABALSADDELVALLE.ES

FOLLOW US ON OUR SOCIAL MEDIA:

 Facebook: La Balsa Redonda del Valle
 Instagram: @balsaredondadelvalle

EVENTS AND LIVE MUSIC:

FOLLOW US ON OUR SOCIAL MEDIA TO STAY UPDATED ON LIVE MUSIC AND SPECIAL EVENTS WE HAVE PREPARED FOR YOU!