

RESTAURANT  
*Can Balcells*

RESTAURANT  
*Can Balcells*

## ENTRANTS I COMPARTIR

Foie mi-cuit, confitura de carabassa, pipes i torrades	18€
Pernil ibèric de gla	20€
Anxoves 00, OOVE, pebrots i torrades	16€
Coca d'oli amb tomàquet de penjar	3,5€

La nostra amanida Xató	16€
L'amanida verda de l'hort amb espàrrecs <i>cojonudos</i>	14€
Graellada de verdures Km 0 amb romesco	14€

Pop a la brasa amb all i oli i patata <i>forquilla</i>	18€
Carpaccio de presa de porc ibèric amb salsa ponzu i quinoa fregida	12€

Caneló de cua de vaca amb trompetes de la mort i cruixent de parmesà	20€
Guisat de cigrons amb musclos i gambes	16€

## ARROSSOS (Preus per persona. Mínim 2 pax)

Paella de marisc "tot pelat": sípia, gambots, cigales i escopinyes	20€
Arròs caldós o sec de llamàntol	26€
Arròs melós de garrí i carxofes	24€
Fideuà negra amb musclos i gamba vermella	18€

## SELECCIÓ DE CARNS

Steak tàrtar de filet de vaca amb encenalls de foie mi-cuit	22€
Cuixa de xai a baixa temperatura, moniato i canonges	21€
Lingot de garrí de Segovia, chutney de mango, mostassa i codony	24€

### A la brasa...

Filet de porc ibèric (200 gr)	16€
Filet de vaca (200 gr)	21€

### Guarnicions..

Patata fregida pont neuf	3,5€
Escalivada	4,5€
Amanida verda	3,5€
Verdures a la brasa	4,5€

## DEL MAR

Turbot salvatge, fabetes baby i brou de pernil ibèric	26€
Peix de llotja, verdures a la brasa i romesco	24€
Morro de bacallà confitat amb rossinyols a la crema	22€
Sant Pere a la brasa, pak choy i cremós de nyàmera	24€

## DESSERT

Chocolate <i>coulant</i> with sweet cream ice cream (10 min)	8€
Caramelized brioche <i>torrija</i> with cinnamon ice cream	8€
Chocolate mousse with toffee and hazelnuts	8€
Fruit salad with mint accompanied by mango sorbet	8€
Cheese platter with homemade quince paste	12€
A variety of ice creams and sorbets	3€/pc€

## TAPAS

Torres potato chips	2,5€
Marinated olives	3€
<i>Montaditos</i> of Iberian ham	2,5€
Ganxet green bean hummus with crudités	6€
Creamy croquettes:	
Seafood	3€/pc
Baby squids cooked in their own ink	2€/pc
Roasted meat	1,5€/pc
Can Balcells's potatoe Bravas	12€
Crispy King Prawns with sweet chili sauce	3€/pc
Cod fritters with lemon thyme honey	4€
Mini veal hamburgers with caramelized onions	3,5€
Sandwich with cecine, truffle and Tou dels Til·lers cheese	12€
Andalusian-style squid with lime mayonnaise	12€
Artichoke confit with Iberian ham	9€
Spicy tuna with misura rice	14€

## CHILDREN'S MENU

Pick 3 of the following options:

Homemade chicken nuggets
French fries
Pasta with tomato sauce
Hamburger served on a plate
Roman-style hake
Fried egg
Salad

### For dessert:

Ice cream or flavored yogurt

Bread and beverage included. 14,9 €

### STARTERS AND DISHES FOR SHARING

Foie mi-cuit, pumpkin jam, seeds and toast	18€
Acorn Iberian Ham	20€
Anchovies 00, EVOO, sweet peppers and toast	16€
Coca bread and hanging tomato	3,5€

Our very own Xató salad	16€
Green salad made with garden vegetables and <i>Cojonudos</i> asparagus	14€
Grilled local vegetables 0-km served with romesco sauce	14€

Grilled octopus with <i>all i oli</i> and fork-mashed potatoes	18€
Iberian smoked prey carpaccio with ponzu sauce and fried quinoa	12€

Oxtail cannelloni with horn of plenty and crunchy parmesan	20€
Chickpea stew with mussels and shrimps	16€

### RICES [Prices per person. Minimum 2 pax]

Seafood paella " <i>tot pelat</i> ": cuttlefish, shrimp, Norway lobsters and cockles	20€
Lobster rice, dry or with stock	26€
Mellow rice made with suckling pig meat and artichokes	24€
Black <i>Fideuá</i> with mussels and red shrimp	18€

### MEAT SELECTION

Beef tenderloin steak tartar with foie mi-cuit "shavings"	22€
Slow-roasted leg of lamb, sweet potato and canons	21€
Segovian suckling pig ingot, mango chutney, mustard and quince paste	24€

#### Grilled...

Iberian pork tenderloin (200 gr)	16€
Beef tenderloin (200 gr)	21€

#### Side dishes...

Pont Neuf Fried Potatoes	3,5€
<i>Escalivada</i>	4,5€
Green salad	3,5€
Grilled vegetables	4,5€

### SEAFOOD

Turbot with baby broad beans and Iberian ham consommé	26€
Fresh fish with vegetables and romesco sauce	24€
Cod loin confit with chanterelle creamy sauce	22€
Fire-grilled St. Peter's fish, pak choy and a cream of Jerusalem artichokes	24€

### POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de nata (10 min)	8€
Torrija de brioche caramel·litzada amb gelat de canyella	8€
Mousse de xocolata amb toffee i avellanes	8€
Assortit de formatges amb codony artesà	12€
Assortit de gelats i sorbets	3€/u

### TAPES

Xips de patata Torres	2,5€
Olives marinades	3€
<i>Montadito</i> de pernil ibèric	2,5€
Hummus de mongetes del ganxet amb crudités	6€
Croquetes meloses:	
Marisc	3 €/ud
Calamars a la seva tinta	2 €/ud
Rostit	1,5 €/ud
Les Braves de Can Balcells	12 €
Llagostí crispy amb salsa sweet chili	3 €/ud
Bunyols de bacallà amb mel de farigola llimona	4€
Miniburger de vedella amb ceba caramel·litzada	3,5€
Biquinis de cecina de León, trufa i Tou dels Til·lers	12€
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima	12€
Carxofes confitades amb pernil ibèric	9€
<i>Spicy tuna</i> amb arròs misura	14€

### PLATS PER A NENS

A escollir 3 elaboracions:

Nuggets de pollastre casolans	
Patates fregides	
Pasta amb tomàquet	
Hamburguesa al plat	
Lluç a la romana	
Ous ferrats	
Amanideta	

#### De postre:

Gelat o iogurt de sabors

Pa i refresc inclòs.	14,9 €
----------------------	--------

## ENTRANTES Y COMPARTIR

Foie micuit, confitura de calabaza, pipas y tostadas	18€
Jamón ibérico de bellota	20€
Anchoas 00, AOVE, pimientos y tostadas	16€
Coca d'oli con tomate de colgar	3,5€

Nuestra ensalada Xató	16€
La ensalada verde de la huerta con espárragos <i>cojonudos</i>	14€
Parrillada de verduras Km0 con romesco	14€

Pulpo a la brasa con all i oli y patata <i>forquilla</i>	18€
Carpaccio de presa ibérica con salsa ponzu y quinoa frita	12€

Canelón de rabo de vaca con trompetas de la muerte y crujiente de parmesano	20€
Guiso de garbanzos con mejillones y gambas	16€

## ARROCES (Precios por persona. Mínimo 2 pax)

Paella de marisco "tot pelat": sepia, gambones, cigalas y berberechos	20€
Arroz caldoso o seco de bogavante	26€
Arroz meloso de cochinillo y alcachofas	24€
Fideuá negra con mejillones y gamba roja	18€

## SELECCIÓN DE CARNES

Steak tartar de solomillo de vaca con virutas de foie micuit	22€
Pierna de cordero a baja temperatura, boniato y canónigos	21€
Lingote de cochinillo de Segovia, chutney de mango, mostaza y membrillo	24€

### A la brasa...

Solomillo de cerdo ibérico (200 gr)	16€
Solomillo de vaca (200 gr)	21€

### Guarniciones...

Patata frita puente nuevo	3,5€
Escalibada	4,5€
Ensalada verde	3,5€
Verduras a la brasa	4,5€

## DEL MAR

Rodaballo salvaje, habitas baby y consomé de jamón ibérico	26€
Pescado de mercado, verduras a la brasa y romesco	24€
Morro de bacalao confitado con rebozuelos a la crema	22€
San Pedro a la brasa, pak choy y cremoso de tupinambo	24€

## POSTRES

Coulant de chocolate con helado de nata (10 min)	8€
Torrija de brioche caramelizada con helado de canela	8€
Mousse de chocolate con toffee y avellanas	8€
Sopa de frutas a la menta con sorbete de mango	8€
Selección de quesos con membrillo artesano	12€
Surtido de helados y sorbetes	3€/u

## TAPAS

Chips de patata Torres	2,5€
Olivas marinadas	3€
Montaditos de jamón ibérico	2,5€
Hummus de mongetes del ganxet amb crudités	6€
Croquetas melosas:	
Marisco	3€/ud
Chipirones en su tinta	2€/ud
Rostit	1,5€/ud
Las Bravas de Can Balcells	12€
Langostino crispy con salsa sweet chily	3€/ud
Buñuelos de bacalao con miel de tomillo limón	4€
Miniburguer de ternera con cebolla caramelizada	3,5€
Bikinis de cecina de León, trufa y Tou dels Til·lers	12€
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	12€
Alcachofas confitadas con jamón ibérico	9€
<i>Spicy tunna</i> con arroz misura	12€

## PLATOS PARA NIÑOS

A escoger 3 elaboraciones:

Nuguets de pollo caseros	
Patatas fritas	
Pasta con tomate	
Hamburguesa al plato	
Merluza a la romana	
Huevos fritos	
Ensalada	

### De postre:

Helado o Yogur de sabores

Pan y refresco incluido. 14,9 €