

RESTAURANT
Can Balcells

RESTAURANT
Can Balcells

ENTRANTS I COMPARTIR

Foie mi-cuit amb maduixes del Maresme	18€
Pernil ibèric de gla	20€
Cecina de León I.G.P. Gran Reserva	14€
Anxoves 00, pebrots i torrades	16€
Coca d'oli amb tomàquet de penjar	3,5€

Les Braves de Can Balcells	12€
Pop a la brasa amb all i oli i patata <i>forquilla</i>	18€
Cloïssa gallega a la marinera (300 gr)	28€
Graellada de verdures Km 0 amb romesco	14€

Amanida tèbia de lacón amb ruca mitzuna, ametlles, "ajada i cachelos"	16€
Burratina amb selecció de tomàquets ecològics	16€
Gaspaxo Km0 amb sorbet de maduixa i germinats	12€

ARROSSOS [Preus per persona. Mínim 2 pax]

Paella de marisc "tot pelat": sípia, gambots, cigales i escopinyes	20€
Arròs caldós o sec de llamàntol	28€
Arròs caldós mariner, gambes vermelles, peix del dia i cloïsses	24€
Arròs de verdures	14€
Fideuà amb pop, gambots i all i oli	18€

SELECCIÓ DE CARNS

El nostre steak tàrtar de filet de vaca fet al moment	22€
---	-----

A la brasa...

Filet de porc ibèric (200 gr)	16€
Filet de vaca (200 gr)	21€
Mitjana de vaca (+/- 1 kg)	30€
Carré de xai (250 gr)	14€
Pollastró confitat (1 ud)	14€

Guarnicions..

Patata fregida pont neuf	2,5€
Escalivada	3,5€
Amanida verda	3,5€
Verdures a la brasa	3,5€

DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella Bluefin, alvocat i sorbet de yuzu	26€
Morro de bacallà confitat amb patates avainillades	22€
Peix de llotja a la brasa amb verdures i romesco d'alfàbrega	24€
Fricandó de turbot amb cloïsses	24€

DESSERT

Chocolate coulant with vanilla ice cream (10 min)	8€
Caramelized torrija with cinnamon ice cream	8€
White chocolate and passion fruit ingot	8€
Fruit salad with mint and mango sorbet	8€
Cheese platter with homemade quince paste	12€
A variety of artisanal ice creams and sorbets	3€/pc€

TAPAS

Homemade potato chips	3€
Canned cockles in brine	5,5€
Canned razor shells in brine	7,9€
Marinated olives	3€
<i>Montadito</i> of Iberian ham	2,5€
Creamy croquettes:	
Baby squids cooked in their own ink	2 €/pc
Garlic shrimp	2,5 €/pc
Roasted meat	2 €/pc
Can Balcells's potatoe Bravas	7€
Crispy King Prawns with sweet chili sauce	3 €/pc
Cod fritters	4€
Hummus with crudités and toast	6€
Fried eggplants marinated in soy sauce and honey	5,5€
Guacamole served in a mortar with totopos	8,5€
Bao buns filled with sweet and sour pork belly	4,5€
Iberian smoked prey tataki with kimchi and peanuts	9€
Andalusian-style squid with pomelo and shichimi togarashi	12€

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. 13,9 €

STARTERS AND DISHES FOR SHARING

Foie mi-cuit with Maresme strawberries	18€
Acorn Iberian Ham	20€
Cecina de León (cured beef) I.G.P. Gran Reserva	14€
Anchovies 00, sweet peppers and toast	16€
Coca bread and hanging tomato	3,5€

Can Balcells's potatoe Bravas	12€
Grilled octopus with <i>all i oli</i> and fork-mashed potatoes	18€
Galician clams fisherman style (300 gr)	28€
Grilled local vegetables Km0 served with romesco sauce	14€

<i>Lacón</i> warm salad with mizuna, almonds, ajada sauce and boiled potatoes	16€
Burratina cheese whit organic selection tomatoes	16€
Gazpacho Km0 with strawberry sorbet and sprouts	12€

RICES (Prices per person. Minimum 2 pax)

Seafood paella tot pelat: cuttlefish, shrimp, langoustines and cockles	20€
Lobster rice, dry or with stock	28€
Seafood rice with stock, red shrimps, fresh fish and claims	24€
Vegetable rice	14€
Fideuá with octopus, shrimps and <i>all i oli</i>	18€

MEAT SELECTION

Our very own beef tenderloin steak tartare, made at the moment	22€
--	-----

Grilled...

Iberian pork tenderloin (200 gr)	16€
Beef tenderloin (200 gr)	21€
Beef prime rib (+/- 1 kg)	30€
French rack of lamb (250 gr)	14€
Poussin confit (1 pc)	14€

Side dishes...

Pont Neuf Fried Potatoes	2,5€
Escalivada (Roasted vegetables)	3,5€
Green salad	3,5€
Grilled vegetables	3,5€

SEAFOOD

Bluefin red tuna tartare, avocado and yuzu ice cream	26€
Cod loin confit accompanied by vanilla potatoes	22€
Fresh fish with vegetables and basil romesco	24€
Turbot <i>fricandó</i> with clams	24€

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (10 min)	8€
Torrija caramel·litzada amb gelat de canyella	8€
Lingot de xocolata blanca i maracujà	8€
Sopa de fruites a la menta amb sorbet de mango	8€
Assortit de formatges amb codony artesà	12€
Assortit de gelats i sorbets	3€/u

TAPES

Xips de patata casolanes	3€
Llauna d'escopinyes al natural	5,5€
Llauna de navalles al natural	7,9€
Olives marinades	3€
<i>Montadito</i> de pernil ibèric	2,5€
Croquetes meloses:	
Calamars a la seva tinta	2 €/ud
Gambes al ajillo	2,5 €/ud
Rostit	2 €/ud
Braves Can Balcells	7€
Llagostí crispy amb sweet chili	3 €/ud
Bunyols de bacallà	4€
Hummus amb crudités i torrades	6€
Alberginies fregides marinades en salsa de soja i mel	5,5€
Morter de Guacamole amb totopos	8,5€
Pan bao de cansalada agredolça lacada	4,5€
Tataki de presa ibèrica amb kimchee i cacauets	9€
Calamars a l'andalusa amb aranja i sichimi tougarashi	12€

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.	13,9 €
----------------------	--------

ENTRANTES Y COMPARTIR

Foie mi-cuit con fresas del Maresme	18€
Jamón ibérico de bellota	20€
Cecina de León I.G.P. Gran Reserva	14€
Anchoas 00, pimientos y tostadas	16€
Coca d'oli con tomate de colgar	3,5€

Las Bravas de Can Balcells	12€
Pulpo a la brasa con all i oli y patata <i>forquilla</i>	18€
Almeja gallega a la marinera (300 gr)	28€
Parrillada de verduras Km0 con romesco	14€

Ensalada templada de lacón con rúcula mitzuna, almendras, ajada y cachelos	16€
Burratina con selección de tomates ecológicos	16€
Gazpacho Km 0 con sorbete de fresa y germinados	12€

ARROCES [Precios por persona. Mínimo 2 pax]

Paella de marisco "tot pelat": sepia, gambones, cigalas y berberechos	20€
Arroz caldoso o seco de bogavante	28€
Arroz caldoso marinero con gamba roja, pescado del día y almejas	24€
Arroz de verduras	14€
Fideuá con pulpo, gambones y <i>all i oli</i>	18€

SELECCIÓN DE CARNES

Nuestro steak tartar de solomillo de vaca hecho al momento	22€
--	-----

A la brasa...

Solomillo de cerdo ibérico (200 gr)	16€
Solomillo de vaca (200 gr)	21€
Txuletón de vaca (+/- 1 kg)	30€
Carré de cordero (250 gr)	14€
Picantón confitado (1 ud)	14€

Guarniciones...

Patata frita puente nuevo	2,5€
Escalibada	3,5€
Ensalada verde	3,5€
Verduras a la brasa	3,5€

DEL MAR

Tartar de atún rojo Bluefin, aguacate y sorbete de yuzu	26€
Morro de bacalao confitado con patatas avainilladas	22€
Pescado de lonja a la brasa con verduras y romesco de albahaca	24€
Fricandó de rodaballo con almejas	24€

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla (10 min)	8€
Torrija caramelizada con helado de canela	8€
Lingote de chocolate blanco y maracuyá	8€
Sopa de frutas a la menta con sorbete de mango	8€
Surtido de quesos con membrillo artesano	12€
Surtido de helados y sorbetes	3€/u

TAPAS

Chips de patata caseras	3€
Lata de berberechos al natural	5,5€
Lata de navajas al natural	7,9€
Olivas marinadas	3€
Montaditos de jamón ibérico	2,5€
Croquetas melosas:	
Chipirones en su tinta	2 €/ud
Gambas al ajillo	2,5€/ud
Rostit	2€/ud
Bravas Can Balcells	7€
Langostino crispy con sweet chily	3€/ud
Buñuelos de bacalao	4€
Hummus con crudités y tostadas	6€
Berenjenas fritas marinadas en salsa de soja y miel	5,5€
Mortero de Guacamole con totopos	8,5€
Pan bao de panceta agridulce lacada	4,5€
Tataki de presa ibérica con kimchee y cacahuets	9€
Calamares a la andaluza con pomelo y sichimi tougarashi	12€

PLATOS PARA NIÑOS

A escoger 3 elaboraciones:

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

De postre:

Helado o Yogur de sabores

Pan y refresco incluido.	13,9€
--------------------------	-------