



Can Balcells

R E S T A U R A N T

MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de remolacha, tomate, queso feta, nueces y
vinagreta de Módena 🍷🌿🥗

Menestra de verduras con huevo mollet 🍳

"Spaghetti al pesto rosso" con parmesano 🍷🍷🍷

Coca de escalivada con atún y olivas Kalamata 🍷🍷🍷

SEGUNDOS

Arroz de Pals con butifarra del país, pimientos del Padrón y
cebolla confitada

Lomo de bacalao frito con patatas a la riojana 🍷🍷

Pollo al estilo sureño (rebozado y frito con arroz, mazorca y brócoli) 🍷

Hamburguesa de quinoa al plato con guacamole, tomate seco y
patatas fritas 🍷

LOS POSTRES

Bizcocho de naranja y lima con cremoso de queso 🍷🍷🍷

Copa de fresas con nata 🍷🍷

Helados y sorbetes 🍷

Yogures artesanos 🍷

Pan, agua, copa de vino o cerveza

22,90€

IVA incluido

🍷 Con gluten.	🍷 Sin gluten.	🍷 Lácteo.	🍷 Huevo.
🍷 Frutos de cáscara.	🍷 Molusco.	🍷 Pescado.	
🍷 Crustáceos.	🍷 Soja.	🍷 Sesamo.	🍷 Alfifitos.
🍷 Mostaza.	🍷 Cacahuete.	🍷 Apio.	🍷 Altramuces



Can Balcells

RESTAURANT

MENU

PRIMERS

Amanida de remolatxa, tomàquet, formatge feta, nous i
vinagreta de Mòdena 🌾🥚🥛

Menestra de verdures amb ou mollet 🥚

"Spaghetti al pesto rosso" amb parmesà 🍷🥚🌾

Coca d'escalivada amb tonyina i olives Kalamata 🍷🐟🥛

SEGONS

Arròs de Pals amb botifarra del país, pebrots del Padró i
ceba confitada

Llom de bacallà fregit amb patates a la riojana 🍷🐟

Pollastre a l'estil del sud (arrebossat i fregit amb arròs, panotxa i bròquil) 🍷

Hamburguesa de quinoa al plat amb guacamole, tomàquet sec i
patates fregides 🍷

LES POSTRES

Pa de pessic de taronja i llima amb cremós de formatge 🍷🥚🌾

Copa de maduixes amb nata 🥚🌾

Gelats i sorbets 🌾

logurts artesans 🌾

Pa, aigua, copa de vi o cervesa

22,90€

IVA inclòs

🌾 Gluten.	🍷 Sense gluten.	🥛 Làctis.	🥚 Ou.
🐞 Fruits amb closca.	🐚 Mollusc.	🐟 Peix.	
🦀 Crustàcis.	🌱 Soja.	🌾 Sèsam.	🧪 Sulfits.
🧴 Mostassa.	🌰 Cacahuèt.	🐝 Api	🍷 Tramús.



Can Balcells

RESTAURANT

MENU

STARTER

- Beet, tomato, feta cheese, walnuts and
Modena vinaigrette salad 🥬🥕🥑
- Vegetable stew with mollet egg 🍳
- "Spaghetti al pesto rosso" with parmesan 🍝🧀🥬
- Coca bread with escalivada, tuna and Kalamata olives 🍞🐟🫒

MAIN COURSE

- Pals rice with local sausage, Padrón peppers and
candied onion
- Fried cod loin with Riojan style potatoes 🍷🐟
- Southern-style chicken 🍗
(battered and fried with rice, corn on the cob, and broccoli)
- Plated quinoa burger with guacamole, dried tomato and French fries 🍷

DESSERTS

- Orange and lime cake with creamy cheese 🍰🧀🥬
- Cup of strawberries and cream 🍓🍰
- Ice cream and sorbets 🍦
- Artisan yogurts 🥛

Bread, water, glass of wine or beer

22,90€

VAT Included

🍷 Gluten.	🍷 Gluten free.	🥛 Dairy.	🍳 Egg.
🐞 Shell fruits.	🐞 Mollusk.	🐟 Fish..	🐟 Shellfish.
🥛 Soy.	🌿 Sesame	🧪 Sulphites.	🧂 Mustard.
🥜 Peanut.	🌿 Celery.	🌿 Lupines	



Can Balcells

R E S T A U R A N T

MENU

ENTRÉES

Salade de betterave, tomate, feta, noix et vinaigrette de Modène 🍷 🥗 🍷

Ragoût de légumes à l'œuf mollet 🍷

"Spaghetti al pesto rosso" avec parmesan 🍷 🍷 🍷

Coca au escalivada, thon et olives Kalamata 🍷 🐟 🥗

SECONDS

Riz du Pals avec saucisses locales, poivrons du Padrón et
oignon confit

Filet de morue frit avec pommes de terre à la riojana 🍷 🐟

Poulet à la mode du Sud 🍷

(battu et frit avec du riz, des épis de maïs et du brocoli)

Burger de quinoa à l'assiette avec guacamole,
tomates séchées et des frites 🍷

DESSERTS

Gâteau à l'orange et au citron vert avec du fromage crémeux 🍷 🍷 🍷

Fraises et crème au verre 🍷 🍷

Glaces et sorbets 🍷

Yaourts artisanaux 🍷

Pain, eau, verre de vin ou de bière

22,90€

TVA incluse

🍷 Avec gluten.	🍷 Sans gluten.	🍷 Produits laitiers.
🍷 Œuf	🍷 Des noix.	🍷 Mollusque.
🍷 Crustacés.	🍷 Soja.	🍷 Sésame.
🍷 Arachide.	🍷 Céleri.	🍷 Lupins.
🍷 Sulfites.	🍷 Moutarde.	