



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de atún con tomate, cebolla de Figueres y encurtidos 🐟

Humus tradicional con crujientes y pimentón ahumado 🌱 🌿

Menestra de verduras con vinagreta de ajo y jamón

Huevos fritos con patatas chips y chorizo Ibérico (Supl. +4€) 🍳

SEGUNDOS

Arroz de Pals con butifarra y pimientos de Padrón 🌾 🍷

Salmón a la plancha con espinacas y setas 🐟

Muslo de pollo asado con sanfaina 🍗

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas (Supl. +6€) 🍷

LOS POSTRES

Panacota de queso y frambuesa 🍰 🍓 🍷

Carrot cake con helado de nata 🍰 🍷

Helados y sorbetes 🍦

Yogures artesanos 🍶

Pan, agua, copa de vino de la casa o cerveza

*Vino de la D.O Alella (Supl. +2,50€)

19,50€

IVA incluido

🍷 Con gluten. 🌾 Sin gluten. 🍶 Lácteo. 🍳 Huevo.
🐛 Frutos de cáscara. 🐚 Molusco. 🐟 Pescado.
🦀 Crustáceos. 🍲 Soja. 🌱 Sésamo. 🧴 Sulfitos.
🧂 Mostaza. 🥜 Cacahuete. 🌿 Ápio. 🍷 Altramuces



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMERS

Amanida de tonyina amb tomàquet, ceba de Figueres i confitats 🐟

Humus tradicional amb cruixents i pebre vermell fumat 🌱 🌿

Menestra de verdures amb vinagreta d'all i pernil

Ous fregits amb patates xips i xoriço Ibèric (Supl. +4€) 🍳

SEGONS

Arròs de Pals amb botifarra i pebrots del Padró 🌾 🍷

Salmó a la planxa amb espinacs i bolets 🐟

Cuixa de pollastre rostit amb samfaina 🍷

Entrecot de vedella a la graella amb patates (Supl. +6€) 🍷

LES POSTRES

Panacota de formatge i gerds 🍰 🍷

Carrot Cake amb gelat de nata 🍰 🍷

Gelats i sorbets 🍰

Iogurts artesans 🍰

Pa, aigua, copa de vi de la casa o cervesa

*Vi de la D.O Alella (Supl. +2,50€)

19,50€

IVA inclòs

🌾	Gluten.	🌾	Sense gluten.	🥛	Làctis.	🍳	Ou.
🍌	Fruits amb closca.	🐚	Mol·lusc.	🐟	Peix.		
🦀	Crustàcis.	🌱	Soja.	🌿	Sèsam.	🧪	Sulfits.
🧂	Mostassa.	🌰	Cacahuè.	🐝	Api	🍄	Tramús.



Can Balcells

RESTAURANT

MENU

STARTER

- Tuna salad with tomato, Figueres onion and pickles 🐟
- Traditional hummus with crunchies and smoked paprika 🌾 🌿
- Vegetable stew with garlic and ham vinaigrette
- Fried eggs with potato chips and Iberian chorizo (Suppl. +€4) 🍳

MAIN COURSE

- Pals rice with sausages and Padrón peppers 🌾 🌿
- Grilled salmon with spinach and mushrooms 🐟
- Roasted chicken thigh with sanfaina 🌾
- Grilled beef entrecote with potatoes (Suppl. +€6) 🌾

DESSERTS

- Cheese and raspberry panna cotta 🍷 🌾 🌿
- Carrot cake with cream ice cream 🍷 🍌 🌿
- Ice cream and sorbets 🌿
- Artisan yogurts 🌿

Bread, water, glass of house wine or beer
*Wine from the D.O Alella (Suppl. +€2.50)

19,50€

VAT Included

🌾	Gluten.	🌾	Gluten free.	🌿	Dairy.	🍳	Egg.
🐟	Shell fruits.	🐟	Mollusk.	🐟	Fish.	🐟	Shellfish.
🌿	Soy.	🌿	Sesame	🧪	Sulphites.	🧪	Mustard.
🌿	Peanut.	🌿	Celery.	🌿	Lupines		



Can Balcells

RESTAURANT

MENU

ENTRÉES

Salade de thon à la tomate, oignon de Figueres et cornichons 🐟

Houmous traditionnel aux croquants et paprika fumé 🌱 🌿

Ragoût de légumes avec vinaigrette à l'ail et au jambon

Œufs au plat avec chips de pommes de terre et chorizo ibérique (Suppl. +4€) 🍳

SECONDS

Riz Pals aux saucisses et poivrons Padrón 🌱

Saumon grillé aux épinards et champignons 🐟

Cuisse de poulet rôtie à la sanfaina 🌱

Entrecôte de bœuf grillée et pommes de terre (Suppl. +6 €) 🌱

DESSERTS

Panna cotta au fromage et aux framboises 🌱 🍓 🍓

Gâteau aux carottes avec glace à la crème 🍌 🌱 🍓

Glaces et sorbets 🍓

Yaourts artisanaux 🍓

Pain, eau, verre de vin maison ou bière

*Vin de la D.O Alella (Suppl. +2,50 €)

19,50€

TVA incluse

🌱 Avec gluten.	🌱 Sans gluten.	🍓 Produits laitiers.		
🍳 Œuf	🌿 Des noisettes.	🐌 Mollusque.	🐟 Poisson.	
🦀 Crustacés.	🌱 Soja.	🌿 Sésame.	🧴 Sulfites.	🧂 Moutarde.
🌱 Arachide.	🌱 Céleri.	🌱 Lupins		