



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### PRIMEROS

Ensalada catalana de embutidos 🍷

Penne rigate a los cuatro quesos 🍷 🥛

Huevos al horno con salsa napolitana y pimientos del padrón 🍷 🍷

Bocadillo cubano de langostinos rebozados, cebolla encurtida y salsa  
tártara (Supl. +5,00€) 🍷 🍷 🥛

### SEGUNDOS

Arroz de Pals con zamburiñas (Supl. +6,00€) 🍷 🐚 🐟 🥛

Ventresca de atún en escabeche 🐟

Pies de cerdo a la brasa con garbanzos rehogados

Entraña de ternera a la brasa con chimichurri y patatas caliu

### LOS POSTRES

Borracho de café y Bailey's con helado de vainilla 🍷 🍷 🥛

Mousse de chocolate 🍷 🍷 🥛

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 catalana d'embotits 🍷

Penne rigate als quatre formatges 🍷 🥚

Ous al forn amb salsa napolitana i pebrots del padró 🍷 🥚

Entrepà cubà de llagostins arrebossats, ceba adobada i salsa tàrtara  
(Supl. +5,00€) 🍷 🥚 🦞

### SEGONS

Arròs de Pals amb zamburinyes (Supl. +6,00€) 🍷 🦞 🐚

Ventresca de tonyina en escabetx 🐟

Peus de porc a la brasa amb cigrons ofegats

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri i patates al caliu

### LES POSTRES

Borratxo de cafè i Bailey's amb gelat de vainilla 🍷 🥚 🥚

Mousse de xocolata 🍷 🥚 🥚

Gelats i sorbets 🥚

logurts 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.	🌱	Cacahuet.	🌿	Api	🌿	Tramús.



# Can Balcells

RESTAURANT




## MENÚ

### ENTRÉES

Salade catalane de charcuterie 

Penne rigate aux quatre fromages  

Oeufs au four avec sauce napolitaine et poivrons de Padrón

Sandwich cubain aux crevettes panées, oignons marinés et sauce tartare  
(Suppl. +5,00€)   

### SECONDS

Riz de Pals aux Saint-Jacques (Suppl. +6,00€)   

Ventre de thon mariné 

Pieds de porc grillés aux pois chiches sautés

Entrailles de bœuf grillées avec chimichurri et pomme de terre caliu

### DESSERTS

Gâteau au café et de Bailey's avec de la glace à la vanille   

Mousse au chocolat   

Glaces et sorbets 















Yaourts artisanaux 

Pain, eau, verre de vin maison ou bière

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

19,50€

IVA incluse

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



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### STARTER

Catalan sausage salad

Penne rigate with four cheeses

Baked eggs with Neapolitan sauce and Padron peppers

Cuban sandwich with breaded prawns, pickled onion and tartar sauce  
(Suppl. +€5.00)

### MAIN COURSE

Pals rice with scallops (Suppl. +6.00€)

Tuna belly in marinade

Grilled pork's feet with sautéed chickpeas

Grilled beef skirt steak with chimichurri and roasted potato

### DESSERTS

Coffee and Baileys liqueur cake with vanilla ice cream

Chocolate mousse

Ice creams and sorbets

Artisan yogurts

Bread, water, glass of house wine or beer

\*Wine from the D.O Alella (Suppl. +€2.50)

19,50€

IVA included

Gluten.	Gluten free.	Dairy.	Egg.
Shell fruits.	Mollusk.	Fish..	Shellfish.
Soy.	Sesame	Sulphites.	Mustard.
Peanut.	Celery.	Lupines	