



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### PRIMEROS

- Cogollos de Tudela con atún y piquillos 🐟
- Macarrones boloñesa 🍝 🥚
- Croquetas de gorgonzola y nueces 🍝 🥚 🌰
- Coca de vidre con tomate y jamón ibérico (Supl. 4€)

### SEGUNDOS

- Arroz de Pals con sepia y galeras (Supl. 6€) 🍚 🐙 🐟 🐞
- Carrillera de cerdo al vino tinto 🍷 🐷
- Merluza a la donostiarra 🐟
- Churrasco de ternera a la brasa con chimichurri 🍖

### LOS POSTRES

- Tiramisú 🍰 🥚 🥛
- Panacota de queso y frambuesa 🍰 🥚 🥛
- 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

- Cabdells de Tudela amb tonyina i piquillos 🐟
- Macarrons bolonyesa 🍝 🥚
- Croquetes de gorgonzola i nous 🍷 🥚 🍝
- Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric (Supl. +4,00€) 🍷

### SEGONS

- Arròs de Pals amb sípia i galeres (Supl. +6,00€) 🍷 🥚 🐟
- Carrillera de porc al vi negre 🍷 🍝
- Lluç a la donostiarra 🐟
- Xurrasco de vedella a la brasa amb chimichurri 🍷

### LES POSTRES

- Tiramisú 🍷 🥚 🍝
- Panna cotta de formatge i gerds 🍷 🥚 🍝
- 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 incluido

🍷	Gluten.	🍷	Sense gluten.	🥚	Làctis.	🥚	Ou.
🐟	Fruits amb closca.	🐟	Mol·lusc.	🐟	Peix.		
🍷	Crustàcis.	🍷	Soja.	🍷	Sèsam.	🍷	Sulfits.
🍷	Mostassa	🍷	Cacahuet.	🍷	Api	🍷	Tramús.



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### STARTER

Tudela hearts with tuna and piquillo peppers 🐟

Bolognese macaroni 🍝 🥚

Gorgonzola and walnut croquettes 🍷 🥚 🥚

Coca bread with tomato and Iberian ham (Suppl. +4.00€) 🍷

### MAIN COURSE

Pals rice with cuttlefish and mantis shrimp (Suppl. +6.00€) 🐟 🦐 🦐

Pork cheek in red wine 🍷 🥚

Donostiarra-style hake 🐟

Grilled beef steak with chimichurri 🍷

### DESSERTS

Tiramisu 🍷 🥚

Cheese and raspberry panna cotta 🍷 🥚 🥚

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 incluido

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



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### ENTRÉES

- Cœurs de Tudela au thon et piquillos 🐟
- Macaroni à la bolognaise 🍝 🥚
- Croquettes de gorgonzola et noix 🍷 🥚 🥜
- Fougasse vernie à la tomate et jambon ibérique (Suppl. +4,00€) 🍷

### SECONDES

- Riz de Pals aux seiches et crevettes-mantes (Suppl. +6,00€) 🦑 🦞 🐟
- Joue de porc au vin rouge 🍷 🥚
- Merlu à la Donostiarra 🐟
- Steak de bœuf grillé au chimichurri 🍷

### DESSERTS

- Tiramisu 🍷 🥚 🥜
- Panna cotta au fromage et framboises 🍷 🥚 🥜
- 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 incluido

🍷 Avec gluten.	🍷 Sans gluten.	🥚 Produits laitiers.
🥚 Œuf	🥜 Des noisettes	🦑 Mollusque.
🦞 Crustacés.	🌱 Soja.	🌱 Sésame.
🧴 Arachide.	🌱 Céleri.	🧴 Sulfites.
		🧴 Moutarde.
		🌱 Lupins