



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

- Crema de calabacín de la huerta con popurrí de setas 🥕
- Berenjena fría asada con mimosa de queso cabra a la crema balsámica 🥕
- Timbal de arroz negro con sepia de costa a la muselina 🦑
- Huevos estrellados con colita de gamba y aceite de carabinero 🍷🥚

SEGUNDOS

- Lomo de bacalao a baja temperatura sobre un lecho de espinacas naturales y falso pil-pil 🐟
- Meloso de ternera sobre un parmentier de patata a la aroma de trufa 🥩
- Solomillo de cebón a la mostaza Dijón (Supl. +2,00€) 🥩

LOS POSTRES

- Sopa de crema de mango con frutos rojos 🥥
- Ensalada de frutas naturales con zumo de naranja amarga 🍊
- Helados y sorbetes 🍦
- Yogur artesanal 🥛

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

Crema de carbassó de l'horta amb popurrí de bolets 🍄
Albergínia freda rostida amb mimosa de formatge de cabra

a la crema balsàmica 🍄

Timbal d'arròs negre amb sípia de costa a la muselina 🍷

Ous estrellats amb cueta de gamba i oli de carabiner 🍷 🍷

SEGONS

Llom de bacallà a baixa temperatura sobre un llit d'espínacs naturals i
fals pil-pil 🍷

Melós de vedella sobre un parmentier de patata a l'aroma de tòfona 🍄

Filet de porc a la mostassa Dijón (Supl. +2,00€) 🍷

LES POSTRES

Sopa de crema de mango amb fruits vermells 🍄

Amanida de fruites naturals amb suc de taronja amarga

Gelats i sorbets 🍄















logurt artesanal 🍄

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

*Vi de la D.O Alella (Supl. +2,50€)

19,50€

IVA incluído

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



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

STARTER

- Garden zucchini cream with mushroom medley 🥄
- Cold roasted eggplant with goat cheese mousse and balsamic cream 🥄
- Black rice timbale with coastal cuttlefish in mousseline 🐚
- Scrambled eggs with shrimp tail and carabinero oil 🍳 🐚

MAIN COURSE

- Low-temperature cod loin on a bed of natural spinach and fake pil-pil 🐟
- Pulled beef on a potato parmentier with a hint of truffle aroma 🥄
- Pork sirloin with Dijon mustard (Suppl. +€2,00) 🍖

DESSERTS

- Mango cream soup with red fruits 🥄
- Natural fruit salad with bitter orange juice
- 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

Crème de courgettes du jardin et mélange de champignons 🥕

Aubergines rôties à froid au fromage de chèvre mousse et
crème balsamique 🥕

Timbale de riz noir à la seiche côtière en mousseline 🐚

Œufs brouillés avec queue de crevette et huile de carabinero 🦞

SECONDES

Longe de cabillaud à basse température sur lit d'épinards nature et
faux pil-pil 🐟

Moelleux de bœuf sur parmentier de pommes de terre aux arômes de truffe 🥕

Filet de porc à la moutarde de Dijon (Suppl. +2,00 €) 🥘

DESSERTS

Velouté de mangue aux fruits rouges 🥕

Salade de fruits nature au jus d'orange amère

Glaces et sorbets 🥕

Yaourt artisanal 🥕

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.	🥛 Lupins.
		🧴 Sulfites.
		🥘 Moutarde.