



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

Tartar de escalivada con mousse de atún y aceite de olivas kalamata 🐟🍷

Canelones de rustido gratinados 🍝🥛

Ensalada de mató, membrillo, nueces y vinagreta de granada 🥗🍷

Crema de marisco (Supl. +4,00€) 🍷🐟🍷🍷

SEGUNDOS

Paella Valenciana

Codillo de cerdo con parmentier de patata 🍷

Dorada al horno 🐟🍷

Butifarra esparracada con judías y alioli 🍷

LOS POSTRES

Pan con chocolate, aceite y sal 🍷🍷🍷

Crema catalana 🍷🍷

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. 🍷 Apio. 🍷 Altramuces



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMERS

Tàrtar d'escalivada amb mousse de tonyina i oli d'olives kalamata 🐟🍷

Canelons de rostit gratinats 🍷🥘

Amanida de mató, codonyat, nous i vinagreta de magrana 🍷🥗

Crema de marisc (Supl. +4,00€) 🍷🐟🦐🦑🦪

SEGONS

Paella Valenciana

Garró de porc amb parmentier de patata 🍷

Daurada al forn 🐟🦐

Botifarra esparracada amb mongetes i alloli 🍷

LES POSTRES

Pa amb xocolata, oli i sal 🍷🍷🍷

Crema catalana 🍷🍷

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 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

Escalivada tartar with tuna mousse and kalamata olive oil 

Gratin roast meat cannelloni  

"Mató", quince and walnuts salad with pomegranate vinaigrette  

Seafood cream (Suppl. +4.00€)    

MAIN COURSE

Valencian paella

Pork knuckle with potato parmentier 

Baked sea bream  

Spread sausage with beans and aioli 

DESSERTS

Bread with chocolate, oil and salt   

Catalan cream  

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

Tartare d'escalivada avec mousse de thon et huile d'olive kalamata  

Cannellonis rôtis gratinés  

Salade de mató, coings, noix et vinaigrette de grenade  

Crème de fruits de mer (Suppl. +4.00€)     

SECONDES



Paella Valencienne

Jarret de porc au parmentier de pommes de terre 

Daurade au four  

Saucisse éparsée aux haricots blancs et aïoli 

DESSERTS

Pain au chocolat, huile et sel   

Crème catalane  

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.	 Poisson.
 Arachide.	 Sésame.	 Sulfites.
 Céleri.	 Moutarde.	 Lupins