



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

- Nuestra sopa de cocido
- Ensalada variada con anchoas del Cantábrico 🐟
- Huevos rotos con gambitas 🍷🐞
- Canelón de pato con bechamel perfumada con aceite de trufa 🍷🍷

SEGUNDOS

- Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con patatas panadera
y pimientos de Padrón
- Escalopa de ternera con bouquet de ensalada mixta 🍷
- Rape con salsa suave de almendras 🍷🍷🍷🍷
- Paella de carne al estilo del Chef

LOS POSTRES

- Tarta de chocolate blanco con coulis de frutas y crumble 🍷🍷
- Nuestra macedonia de fruta fresca con zumo de naranja
- 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

La nostra sopa de carn d'olla
Amanida variada de anxoves del Cantàbric 🐟
Ous trencats amb gambetes 🍷
Caneló d'ànec amb beixamel perfumada amb oli de tòfona 🍷

SEGONS

Secret de porc ibèric a la graella amb patates "panadera"
i pebrots de Padrón
Escalopa de vedella amb bouquet d'amanida mixta 🍷
Rap amb salsa suau d'ametlles 🍷
Paella de carn a l'estil del Xef

LES POSTRES

Pastís de xocolata blanca amb coulis de fruites i crumble 🍷
La nostra macedònia de fruita fresca amb suc de taronja
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.		Mollusc.		Peix.		
	Crustàcis.		Soja.		Sèsam.		Sulfits.
	Mostassa.		Cacahuet.		Api.		Tramús.



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

STARTER

Our stew soup

Mixed salad with Cantabrian anchovies

Scrambled eggs with shrimp

Duck cannelloni with béchamel flavored with truffle oil

MAIN COURSE

Grilled Iberian pork secret with pan-fried potatoes and Padrón peppers

Veal escalope with a mixed salad bouquet

Monkfish with a soft almond sauce

Chef-style meat paella

DESSERTS

White chocolate tart with fruit coulis and crumble

Our fresh fruit salad with orange juice

Ice cream and sorbets

Artisanal yogurt

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

Notre soupe de cocido (pot-au-feu)

Salade variée avec anchois du Cantabrique 🐟

Œufs brouillés avec gambas 🍷🐞

Cannelloni de canard avec béchamel parfumée à l'huile de truffe 🍷🍄

SECONDES

Cannelloni de canard avec béchamel parfumée à l'huile de truffe

Escalope de veau avec bouquet de salade mixte 🍷

Rape avec sauce douce aux amandes 🍷🍄🌰🐞

Paella de viande à la façon du chef

DESSERTS

Tarte au chocolat blanc avec coulis de fruits et crumble 🍷🍄

Notre salade de fruits frais avec jus d'orange

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.
		🍷 Poisson.
		🍷 Sulfites.
		🍷 Moutarde.