



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

Nuestra sopa de cocido con galets

Ensalada de cogollos con salsa roquefort y tostones de pan

Guisantes salteados con jamón ibérico

Saquitos de wonton rellenos de carne con salsa teriyaki

SEGUNDOS

Escalopines de pechuga de pollo a la parrilla con patatas "al caliu" y
pimientos de Padrón

El meloso de ternera en su jugo con setas variadas

Zarzuela de pescado de lonja y marisco

Paella mixta al estilo del Chef

LOS POSTRES

Mini brownie de chocolate con helado de vainilla

Tarta de queso con coulis de frambuesa

Nuestra macedonia de fruta fresca con zumo de naranja

Helados variados

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. Altramujeres



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMERS

La nostra sopa de carn d'olla amb galets

Amanida de cabdells amb salsa roquefort i crostons

Pèsols saltats amb pernil ibèric

Saquets de wonton farcits de carn amb salsa teriyaki

SEGONS

Filets de pit de pollastre a la graella amb patates al caliu i
pebrots de Padrón

El melós de vedella amb el seu suc i bolets variats

Sarsuela de peix de llotja i marisc

Paella mixta a l'estil del Xef

LES POSTRES

Mini brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Pastís de formatge amb coulis de gerds

La nostra macedònia de fruita fresca amb suc de taronja

Gelats variats

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.		Mollusc.		Peix.		
	Crustàcis.		Soja.		Sèsam.		Sulfits.
	Mostassa.		Cacahuet.		Api.		Tramús.



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

STARTER

Our broth soup with pasta

Lettuce hearts salad with roquefort sauce and croutons

Sautéed peas with Iberian ham

Meat stuffed wonton bags with teriyaki sauce

MAIN COURSE

Grilled chicken breast escalopes with potatoes "al caliu" and Padrón peppers.

Mellow veal in its own juice with assorted mushrooms

Market fish and seafood zarzuela

Chef's style mixed paella

DESSERTS

Mini chocolate brownie with vanilla ice cream

Cheesecake with raspberry coulis

Our fresh fruit salad with orange juice

Assorted ice creams

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 ragoût aux galets

Salade de cœurs de laitue avec sauce au roquefort et croûtons

Petits pois sautés au jambon ibérique

Pochettes de wontons farcies à la viande avec sauce teriyaki

SECONDES

Escalopes de poitrine de poulet grillée avec des pommes de terre
« al caliu » et des poivrons Padrón.

Joue de bœuf dans son jus avec un assortiment de champignons

Zarzuela de poissons du marché et de crustacés

Paella mixte à la manière du chef

DESSERTS

Mini brownie au chocolat avec glace à la vanille

Gâteau au fromage avec coulis de framboise

Notre salade de fruits frais avec jus d'orange

Assortiment de glaces

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