



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### PRIMEROS

- Ensalada de tomates con ventresca de atún y vinagreta suave de mostaza 🐠 🥗  
La vichyssoise con crujiente de bacon aromatizado con lima  
Croquetas de jamón ibérico con bouquet de ensalada verde 🍷 🥗  
Spaghetтини con salsa americana de marisco 🍷 🐠 🥗

### SEGUNDOS

- Secreto ibérico a la mostaza y verduras de temporada (Supl. +2,50€) 🍷  
Picantón al horno con patata panadera  
Lomo de bacalao "a la llauna" con garbanzos 🐠  
Arroz de pulpo con alioli 🐠 🍷

### LOS POSTRES

- Tiramisú 🍷 🍷  
Tarta de queso con coulis de frutos rojos 🍷 🍷  
Nuestra macedonia de fruta fresca con zumo de frutas  
Helados y sorbetes 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.	🌱	Ápico.	🥒	Altramuces



# Can Balcells

R E S T A U R A N T

## MENÚ

### PRIMERS

Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina i vinagreta de mostassa 🐟 🥗

La vichyssoise amb cruixent de bacon aromatitzat amb lima

Croquetes de pernil ibèric amb bouquet d'amanida verda 🍷 🥗

Spaghetтини amb salsa americana de marisc 🍷 🐟 🥗

### SEGONS

Secret ibèric a la mostassa i verdures de temporada (Supl. +2,50€) 🍷

Picantó al forn amb patata "panadera"

Llom de bacallà "a la llauna" amb cigrons 🐟

Arròs de pop amb allioli 🐟 🍷

### LES POSTRES

Tiramisú 🍷 🍷 🍷

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells 🍷 🍷

La nostra macedònia de fruita fresca amb suc de fruites

Gelats i sorbets variats

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

\*Vi de la D.O Alella (Supl. +2,50€)

19,50€

IVA inclòs

🍷	Gluten.	🍷	Sense gluten.	🥛	Làctis.	🍳	Ou.
🐞	Fruits amb closca.	🐚	Mollusc.	🐟	Peix.		
🦀	Crustàcis.	🌱	Soja.	🌱	Sèsam.	🧪	Sulfits.
🥫	Mostassa	🌱	Cacahuet.	🍯	Api	🍷	Tramús.



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### STARTER

Tomato salad with tuna belly and light mustard vinaigrette  

The vichyssoise with crispy bacon flavoured with lime

Iberian ham croquettes with green salad bouquet  

Spaghettini with american seafood sauce   

### MAIN COURSE

Iberian pork secret with mustard and seasonal vegetables (Suppl. +2,50€) 

Baked squab with baked potatoes

Cod loin 'a la llauna' with chickpeas 

Octopus rice with aioli  

### DESSERTS

Tiramisu   

Cheesecake with red fruit coulis  

Our fresh fruit salad with fruit juice















Assorted ice creams and sorbets

Bread, water, glass of house wine or beer

\*Wine from the D.O Alella (Suppl. +€2.50)

19,50€

IVA included

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



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### ENTRÉES

Salade de tomates avec ventre de thon et vinaigrette légère à la moutarde  

La vichyssoise au lard croustillant aromatisé au citron vert

Croquettes de jambon ibérique avec bouquet de salade verte  

Spaghettini à la sauce américaine aux fruits de mer   

### SECONDES

Secret de porc ibérique à la moutarde et aux légumes  
de saison (Suppl. +2,50€) 

Pigeonneau au four avec pommes de terre au four

Filet de morue « à la llauna » aux pois chiches 

Riz au poulpe avec aïoli  

### DESSERTS

Tiramisu   

Gâteau au fromage avec coulis de fruits rouges  

Notre salade de fruits frais avec jus de fruits














Assortiment de glaces et de sorbets

Pain, eau, verre de vin maison ou bière

\*Vin de la D.O Alella (Suppl. +2,50 €)

19,50€

IVA y compris

 Avec gluten.	 Sans gluten.	 Produits laitiers.
 Œuf	 Des noisettes	 Mollusque.
 Crustacés.	 Soja.	 Sésame.
 Arachide.	 Céleri.	 Lupins
		 Moutarde.