



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### PRIMEROS

- Ensalada tricolor con tomates cherry y gambitas marinadas al pesto 🐞
- Panaché de verduras con huevo poché al jengibre 🍷
- Hummus de remolacha con crujiente de pan y picada de cebolla y tomate 🍷 (plato vegano)
- Penne rigate con ragú de verduras al vodka y queso parmesano 🍷 🥚
- Canelones de asado con bechamel trufada y cebolla crujiente 🍷 🥚

### SEGUNDOS

- “Cim i tomba” de rape al estilo marinero del Maresme (Supl. +1,50€) 🐞
- Albóndigas de ternera guisadas con tinta de sepia y perlas de patata 🍷 🥚 🐞
- Ravioli de calabacín relleno de verduras al wok (plato vegano)
- Medallón de solomillo de cerdo con salsa demiglance de manzana ácida
- Arroz de costilla

### LOS POSTRES

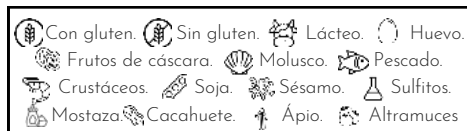
- Crema catalana 🍷 🥚
- Panna cotta con chocolate 🍷
- Mousse de coco con naranja (plato vegano)
- Helados y sorbetes variados
- Fruta

Pan, agua, copa de vino de la casa o cerveza

\*Vino de la D.O Alella (Supl. +2,50€)

19,50€

IVA incluido





# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### PRIMERS

Amanida tricolor amb tomàquets cherry i gambetes marinades al pesto 🌿

Panaché de verdures amb ou poché al gingebre 🍷

Hummus de remolatxa amb pa cruixent i picada de ceba i tomàquet 🌿

(plat vegà)

Penne rigate amb ragú de verdures al vodka i formatge parmesà 🌿🍷

Canelons de rostit amb beixamel trufada i ceba cruixent 🌿🍷

### SEGONS

Cim i tomba de rap a l'estil mariner del Maresme (Supl. +1,50€) 🌿

Mandonguilles de vedella guisades amb tinta de sípia i perles de patata 🍷🌿🍷

Ravioli de carbassó farcit de verdures al wok (plat vegà)

Medalló de filet de porc amb salsa demiglacé de poma àcida

Arròs de costella

### LES POSTRES

Crema catalana 🍷🍷

Panna cotta amb xocolata 🍷

Mousse de coco amb taronja (plat vegà)

Gelats i sorbets variats

Fruita

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.
🍷	Mostasscs.	🍷	Cacahuets.	🍷	Api	🍷	Tramús.



# Can Balcells

RESTAURANT

## MENÚ

### STARTER

- Tricolour salad with cherry tomatoes, marinated prawns and pesto 🍤
- Vegetable panache with poached egg and ginger 🍳
- Beetroot hummus with crunchy bread and chopped onion and tomato 🌱  
(vegan dish)
- Penne rigate with vodka vegetable ragout and parmesan cheese 🌱🥛
- Roast cannelloni with truffled béchamel sauce and crispy onions 🌱🥛

### MAIN COURSE

- Maresme style monkfish 'Cim i tomba' (Suppl. +1,50€) 🐟
- Cuttlefish ink stewed veal meatballs with potato pearls 🍤🌱🍳
- Wok vegetables stuffed courgette ravioli (vegan dish)
- Pork tenderloin medallion with sour apple demi glace sauce
- Pork rib rice

### DESSERTS

- Catalan cream 🍳🥛
- Panna cotta with chocolate 🥛
- Coconut mousse with orange (vegan dish)
- Assorted ice creams and sorbets

### Fruit

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

Salade tricolore avec tomates cerises et crevettes marinées au pesto 🐞

Panache de légumes avec œuf poché au gingembre 🍳

Houmous de betterave avec pain croquant et oignon et tomate hachés 🌱

(plat végétalien)

Penne rigate avec ragoût de légumes à la vodka et fromage parmesan 🌱 🥛

Cannelloni rôtis avec sauce béchamel truffée et oignons croustillants 🌱 🥛

### SECONDES

« Cim i tomba » de lotte, à la manière du Mareme (Suppl. +1,50€) 🐞

Boulettes de veau cuites à l'encre de seiche et perles de pommes de terre 🍷 🌱 🍳

Raviolis de courgette farcis aux légumes du wok (plat végétalien)

Médailon de filet de porc avec sauce demi-glace aux pommes aigre

Riz aux côtes de porc

### DESSERTS

Crème catalane 🍳 🥛

Panna cotta au chocolat 🥛

Mousse de coco à l'orange (plat végétalien)

Assortiment de glaces et de sorbets

Fruits

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				