



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

- Ensalada "Vitello Tonnato" de solomillo de cerdo 🐷🥗🥚
- Bavaois de aguacate y gambas con aceite de pistacho 🥑🦐🌿
- Calabacín redondo de Niza al horno relleno de sanfaina (plato vegano) 🥒🍷
- Crema de setas confitadas con chips de puerro 🍄🥔
- Spaghetti a la tinta de sepia con su pesto rosso 🍝🦑🍷

SEGUNDOS

- Marmitako de atún rojo al estilo vasco con patata violeta (Supl. +2,00€) 🐟🥔
- Churrasco de ternera a baja temperatura con chimichurri y puré de boniato 🥩🌿🥔
- Hamburguesa de quinoa con col kale y mousse de aguacate (plato vegano) 🍷
- La paella marinera al estilo del Chef 🐟🦐🦑

LOS POSTRES

- Dulce de papaya confitada (vegano) 🍌
- Brownie de chocolate con helado de turrón 🍫🍦🥚
- Helados y sorbetes variados 🍦

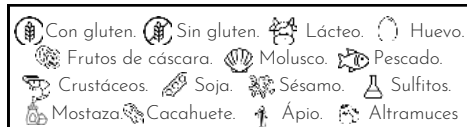
Fruta 🍌

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 "Vitello Tonnato" de filet de porc 🐷🥗🍷
Bavaois d'alvocat i gambes amb oli de festuc 🥑🦐🌿
Carbassó rodó de Niça al forn farcit de samfaina(plat vegà)
Crema de bolets confitats amb xips de porro 🍄
Spaghetti a la tinta de sípia amb el seu pesto rosso 🍷🍷🍷🍷

SEGONS

- Marmitako de tonyina vermella a l'estil basc amb patata violeta (Supl. +2,00€) 🐷
Xurrasc de vedella a baixa temperatura amb chimichurri i puré de moniato
Hamburguesa de quinoa amb col kale i mousse d'alvocat (plat vegà) 🌱
La paella marinera a l'estil del Xef 🐷🦐🍷

LES POSTRES

- Dolç de papaia confitada (vegà)
Brownie de xocolata amb gelat de torró 🍫🍪🍷
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.
🍷	Mostassa.	🌱	Cacahuet.	🍷	Api	🍷	Tramús.



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

STARTER

- "Vitello Tonnato" salad with pork tenderloin 🐷🥑🍷
- Avocado and shrimp bavarois with pistachio oil 🍷🥑🥚
- Oven-baked round courgette from Nice stuffed with sanfaina (vegan dish)
- Candied mushrooms cream with leek chips 🥑
- Cuttlefish ink spaghetti with its red pesto 🍷🍷🍷🍷

MAIN COURSE

- Basque-style red tuna marmitako with purple potato (Suppl. +2.00€) 🐷
- Slow-cooked beef steak with chimichurri and sweet potato puree
- Quinoa burger with kale and avocado mousse (vegan dish) 🍷
- Chef-style seafood paella 🐷🍷🍷

DESSERTS

- Candied papaya jam (vegan)
- Chocolate brownie with nougat ice cream 🍷🥑🍷🍷
- Various 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

R E S T A U R A N T

MENÚ

ENTRÉES

- Salade « Vitello Tonnato » avec filet mignon de porc 🐷🍷🥚
Bavarois d'avocat et crevettes à l'huile de pistache 🦐🥑🍷
Courgette ronde de Nice au four farcie de sanfaina (plat vegan)
Crème de champignons confits aux chips de poireaux 🍷
Spaghetti à l'encre de seiche et son pesto rouge 🍷🥚🥑🥑

SECONDES

- Marmitako de thon rouge à la basquaise avec pommes
de terre violettes (Suppl. +2,00€) 🐟
Steak de bœuf à basse température avec chimichurri et purée de patates douces 🥩
Burger de quinoa au chou frisé et mousse d'avocat (plat végétalien)
Paella aux fruits de mer façon chef 🐟🦐🦑

DESSERTS

- Confiture de papaye confite (végétalienne)
Brownie au chocolat avec glace au nougat 🍷🍷🍷🥚
Glaces et sorbets variés

Fruit

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				