



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de pollo escabechado con vinagreta de mostaza antigua 🍷🍷

Crema Greicy de verduras con su minestrone 🍴

Crep de garbanzos relleno de setas confitadas (plato vegano)

Pasta del día con cremoso de quesos y cebolla crujiente 🍷🍴

Mejillones de roca a las finas hierbas 🍷🍴

SEGUNDOS

Chuleta de cerdo a la brasa con gratinado de patatas 🍴

Estofado de jarrete de ternera con boniato

El arroz de verduras de temporada (plato vegano)

Cola de rape con salsa de azafrán y aceite de gambas (Supl. 2,00€) 🍷🍴🍷

Calamarcitos salteados con cebolla y guisantes 🍷

LOS POSTRES

Manzana tatin con reducción de ratafia 🍷

El flan de coco 🍴🍷

Torrija con helado de vainilla 🍷🍴🍷

Helados y sorbetes

Fruta

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	🍷	Moluscos	🍷	Pescado.		
🍷	Crustáceos	🍷	Soja	🍷	Sésamo	🍷	Sulfitos.
🍷	Mostaza	🍷	Cacahuete.	🍷	Ápico.	🍷	Altramuces



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

PRIMERS

Amanida de pollastre escabetxat amb vinagreta de mostassa antiga  

Crema Greicy de verdures amb la seva minestrone 

Crep de cigrons farcit amb bolets confitats (*plat vegà*)

Pasta del dia amb cremós de formatges i ceba cruixent  

Musclos de roca a les fines herbes  

SEGONS

Llonza de porc a la brasa amb gratinat de patates 

Estofat de jarret de vedella amb moniato

L'arròs de verdures de temporada (*plat vegà*)

Cua de rap amb salsa de safrà i oli de gambes (Supl. 2,00€)   

Calamarcets saltats amb ceba i pèsols 

LES POSTRES

Poma tatin amb reducció de ratafia 

El flam de coco  

Torrada de Santa Teresa amb gelat de vainilla   

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.		Cacahuè.		Api		Tramús.



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ

STARTER

Pickled chicken salad with old fashioned mustard vinaigrette  

Greicy vegetable cream with its minestrone 

Chickpea crepe stuffed with candied mushrooms (vegan dish)

Pasta of the day with creamy cheeses and crispy onions  

Rock mussels with fine herbs  

MAIN COURSE

Grilled pork chop with potato gratin 

Beef shank stew with sweet potatoes

Seasonal vegetable rice (vegan dish)

Monkfish tail with saffron sauce and shrimp oil (Supl. 2,00€)   

Baby squid sautéed with onions and peas 

DESSERTS

Apple tatin with ratafia reduction 

Coconut flan  

French toast with vanilla ice cream   

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 de poulet mariné avec vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  

Crème de légumes à la minestrone 

Crêpe de pois chiches farcie aux champignons confits (*plat végétalien*)

Pâtes du jour aux fromages crémeux et aux oignons croustillants  

Moules aux fines herbes  

SECONDES

Côtelette de porc grillée avec pommes de terre gratinées 

Ragoût de jarret de bœuf avec patates douces

Riz aux légumes de saison (*plat végétalien*)

Queue de lotte à la sauce safranée et à l'huile de crevettes (Suppl. 2,00€)   

Petits calmars sautés à l'oignon et aux petits pois 

DESSERTS

Tatin de pommes avec réduction de ratafia 

Flan à la noix de coco  

Pain perdu avec glace à la vanille   

Glaces et 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.	 Sulfités.	 Moutarde.
 Arachide.	 Céleri.	 Lupins		