



Can Balcells

RESTAURANT

MENÚ MIGDIA

PRIMERS

- Amanida amb tomàquet cor de bou i ventresca de tonyina 🐟
- Vichyssoise vegetal amb cruixent de porro (vegà)
- Timbal de verdures de temporada amb salsa romesco (vegà) 🥗 🍷
- Pastís de patata i bolonyesa gratinat amb formatge de cabra 🧀
- Pasta del dia a la carbonara amb Grana Padano 🍝 🥚 🧀

SEGONS

- Botifarra esparracada amb mongetes saltades amb all i julivert
- Xurrasco de vedella a baixa temperatura amb chimichurri i puré de moniato 🧀 🍷
- Suprema de salmó a la planxa amb saltat de verdures i salsa de soja 🐟 🥗
- Cigrons estofats amb verdures de temporada (vegà)
- Fideuà de pollastre i verdures amb allioli negre 🍝 🥚

LES POSTRES

- Brownie de xocolata amb gelat de torró 🧀 🥚 🍷 🍷
- Pudding amb caramel i nata 🧀 🥚 🍷
- Platet de fruita del dia
- Gelats i sorbets variats 🧀

- Pa + 1 aigua + 1 beguda (copa de vi de la casa, cervesa, refresc)
- Copa de vi D.O Alella (Supl. +2,00€)

20.50€

IVA incluído

🍷	Gluten.	🍷	Sense gluten.	🧀	Làctis.	🥚	Ou.
🍷	Fruits amb closca.	🍷	Mollusc.	🐟	Peix.		
🍷	Crustàcis.	🍷	Soja.	🍷	Sèsam.	🍷	Sulfits.
🍷	Mostassa	🍷	Cacahuet.	🍷	Api	🍷	Tramús.



Can Balcells

R E S T A U R A N T

MENÚ MEDIODÍA

PRIMEROS

- Ensalada con tomate corazón de buey y ventresca de atún 🐟
- Vichyssoise vegetal con crujiente de puerro (vegano)
- Timbal de verduras de temporada con salsa romesco 🥕 🥔 🍷
- Pastel de patata y boloñesa gratinado con queso de cabra 🧀
- Pasta del día a la carbonara con Grana Padano 🍝 🥚 🧀

SEGUNDOS

- Butifarra esparracada con alubias salteadas con ajo y perejil
- Churrasco de ternera a baja temperatura con chimichurri y puré de boniato 🍷
- Suprema de salmón a la plancha con salteado de verduras y salsa de soja 🐟 🍷
- Garbanzos estofados con verduras de temporada (vegano)
- Fideuá de pollo y verduras con alioli negro 🍝 🥚

LOS POSTRES

- Brownie de chocolate con helado de turrón 🍫 🥚 🍷 🍷
- Pudding con caramelo y nata 🍫 🥚 🍷
- Platillo de fruta del día
- Helados y sorbetes variados 🍦

Pan + 1 agua + 1 bebida (copa de vino de la casa, cerveza, refresco)

Copa de vino D.O Alella (Supl. +2,00€)

20.50€

IVA incluido

🍷 Con gluten. 🍷 Sin gluten. 🍷 Lácteo. 🥚 Huevo.
🍷 Frutos de cáscara. 🍷 Molusco. 🍷 Pescado.
🍷 Crustáceos. 🍷 Soja. 🍷 Sésamo. 🍷 Sulfitos.
🍷 Mostaza. 🍷 Cacahuete. 🍷 Apio. 🍷 Altramuces



Can Balcells

R E S T A U R A N T

LUNCH MENU

STARTER

- Salad with oxheart tomato tomatoes and tuna belly 🐟
- Vegetable vichyssoise with crispy leek (vegan)
- Seasonal vegetable timbale with romesco sauce (vegan) 🥬 🍷
- Potato and Bolognese pie gratinated with goat cheese 🧀
- Pasta of the day alla carbonara with Grana Padano 🍝 🥚 🧀

MAIN COURSE

- Sausage spread with sautéed beans, garlic and parsley
- Slow-cooked beef churrasco with chimichurri and sweet potato purée 🍷 🥔
- Grilled salmon supreme with sautéed vegetables and soy sauce 🐟 🥬
- Chickpeas stewed with seasonal vegetables (vegan)
- Chicken and vegetable fideuà with black aioli 🍝 🥚

DESSERTS

- Chocolate brownie with nougat ice cream 🍫 🥚 🍌 🍷
- Pudding with caramel and cream 🍫 🥚 🍌
- Fruit plate of the day
- Assorted ice creams and sorbets 🍦

Bread + 1 water + 1 drink (glass of house wine, beer, soft drink)

D.O Alella wine glass (Suppl. +€2,00)

20.50€

VAT included

🍷	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

MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

- Salade de tomates cœur de bœuf et ventrèche de thon 🐟
- Vichyssoise végétale avec croustillant de poireau (végan)
- Timbale de légumes de saison avec sauce romesco (végan) 🥜 🌿
- Gratin de pommes de terre et bolognaise au fromage de chèvre 🧀
- Pâtes du jour à la carbonara avec Grana Padano 🍝 🌾 🧀

SECONDES

- Butifarra éparpillée avec des haricots sautés à l'ail et au persil
- Churrasco de veau à basse température avec chimichurri et purée de patate douce 🧀 🌿
- Suprême de saumon grillé avec sauté de légumes et sauce soja 🐟 🥜
- Pois chiches mijotés avec des légumes de saison (végan)
- Fideuá au poulet et aux légumes avec aïoli noir 🍝 🌾 🥚

DESSERTS

- Brownie au chocolat avec glace au nougat 🧀 🌾 🥚 🍫
- Pudding au caramel et à la crème 🧀 🌾 🍫
- Assiette de fruits du jour
- Glaces et sorbets variés 🧀

Pain + 1 eau + 1 boisson (verre de vin maison, bière, boisson gazeuse)

Verre de vin D.O Alella (Suppl. +2,00€)

20.50€

TVA incluse

🌾 Avec gluten.	🌾 Sans gluten.	🧀 Produits laitiers.
🥚 Œuf	🥜 Des noisettes.	🐚 Mollusque.
🐞 Crustacés.	🥜 Soja.	🌿 Sésame.
🐞 Arachide.	🌿 Céleri.	🐟 Poisson.
	🐞 Lupins	🧀 Moutarde.
		🧀 Sulfites.