

TAPAS

Croquetas melosas:	
Jamón ibérico	2,00 €/ud
Chipirones en su tinta	2,00 €/ud
Carne rustida	2,00 €/ud
Conservas:	
Gildas	2,50 €/ud
Olivas <i>partidas</i> marinadas	2,50 €
Mejillones en escabeche	4,50 €
Chips de patata Torres	2,50 €
Coca d'oli con tomate de colgar	3,50 €
Montadito de jamón ibérico	2,50 €/ud
Montadito de escalivada con anchoa 00	3,50 €/ud
Mortero de guacamole hecho por ti con totopos	8,00 €
Las Bravas de Can Balcells	1,80 €/ud
Las Bravas clásicas	10,00 €
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	12,00 €
Langostino crispy con salsa sweet chily	3,50 €/ud
Buñuelos de bacalao con miel de romero	6,00 €
Cazuelita de albóndigas con patata paja	6,50 €
Mini frankfurt con cebolla crujiente	3,50 €
Miniburguer de ternera con cebolla caramelizada	3,50 €/ud

ENTRANTES Y COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijüelo cortado a cuchillo	21 €
Selección de quesos con membrillo y nueces confitadas	12 €
Anchoas 00, aceite de oliva virgen extra y tostadas	2,5 €/ud
Coca d'oli con tomate de colgar	3,5 €
Foie mi-cuit, confitura de calabaza y sus pipas garrapiñadas	17 €
Tomate Raf, burrata y albahaca	14,5 €
Ensalada verde de la huerta con ventresca	14 €
Canelón de brandada de bacalao y setas	16 €
Verduras a la brasa con salsa romesco	14 €
Pulpo a la brasa con parmentier y pimentón de la Vera	17 €

ARROCES

[Precios por persona. Mínimo 2 pax]

Paella de marisco "tot pelat": sepia, gambones, cigalas y berberechos	20€/pax
Arroz caldoso, seco o meloso de bogavante	28€/pax

CARNES

Nuestro steak tartar de solomillo de vaca con toques asiáticos	21 €
Solomillo de vaca a la brasa con patatas rústicas	19 €
Cochinillo a baja temperatura con trinxat de la Cerdanya	21 €
Secreto ibérico confitado con escalivada	18 €

PESCADOS

Solomillo de salmón salvaje con espinacas al ajillo	20 €
Tournedó de rape con panceta y crema de guisantes	19 €
Pescado de mercado con verduras a la brasa	24 €
Morro de bacalao con setas a la crema	21 €

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar (10 min)	8,5 €
Torrija de brioche caramelizada con helado de canela	8 €
Tiramisú casero con helado de café	8 €
Tatín de manzana con nata caliente	8 €
Sopa de frutas a la menta con sorbete de limón	8 €
Helados y sorbetes artesanos, pregunte por nuestros sabores... (2 ud)	6 €

PLATOS PARA NIÑOS

A escoger 3 elaboraciones:

- Nuguets de pollo caseros
- Patatas fritas
- Pasta con tomate
- Hamburguesa al plato
- Merluza a la romana
- Huevos fritos
- Ensalada

Y de postre:

- Helado o Yogur de sabores

pan y refresco incluido.

15,9 €

TAPES

Croquetes meloses:

Pernil ibèric	2 €/ud
Calamarsets en tinta	2 €/ud
Carn rostida	2 €/ud

Conserves:

Gildas	2,5 €/ud
Olives <i>partides</i> marinades	2,5 €
Musclos en escabetx	4,5 €

Xips de patates Torres 2,5 €

Coca d'oli amb tomàquet de penjar	3,5 €
Montadito de pernil ibèric	2,5 €/ud
Montadito d'escalivada amb anxoves 00	3,5 €/ud
Morter de guacamole fet per mi amb <i>totopos</i>	8 €

Les Braves de Can Balcells	1,8 €/ud
Les Braves clàssiques	10 €

Calamars a la andalusa amb maionesa de llima	12 €
Llagostí cruixent amb salsa <i>sweet chily</i>	3,5 €/ud
Bunyols de bacallà amb mel de romaní	6 €

Cassoleta de mandonguilles amb patata palla	6,5 €
Mini frankfurt amb ceba cruixent	3,5 €
Miniburguer de vedella amb ceba caramel.litzada	3,5 €/ud

ENTRANTS i COMPARTIR

Pernil ibèric d'aglà D.O Guijüelo tallat a ganivet	21 €
Selecció de formatges amb codony i nous confitades	12 €
Anxoves 00, oli d'oliva verge extra i torrades	2,5 €/ud
Coca d'oli amb tomàquet de penjar	3,5 €

Foie mi-cuit, confitura de carbassa i les seves pipes garrapinyades	17 €
Tomàquet Raf, burrata i alfàbrega	14,5 €
Amanida verda de l'hort amb ventresca	14 €

Caneló de brandada de bacallà i bolets	16 €
Verdures a la brasa amb salsa de romesco	14 €
Pop a la brasa amb parmentier i pebre vermell de la Vera	17 €

ARROSSOS

[Preu per persona. Mínim 2 pax]

Paella de marisc "tot pelat": sèpia, gambes, escamarlans i escopinyes	20€/pax
Arròs caldós, sec o meló de llamàntol	28€/pax

CARNS

El nostre steak tartar de filet de vaca amb tocs asiàtics	21 €
Filet de vaca a la brasa amb patates rústiques	19 €
Garrí a baixa temperatura amb trinxat de la Cerdanya	21 €
Secret ibèric confitat amb escalivada	18 €

PEIXOS

Filet de salmó salvatge amb espinacs amb all	20 €
Tournedó de rap amb cansalada i crema de pèsols	19 €
Peix de mercat amb verdures a la brasa	24 €
Morro de bacallà amb boleta la crema	21 €

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar (10 min)	8,5 €
Torrija de brioix caramel·litzada amb gelat de canyella	8 €
Tiramisú casolà amb gelat de cafè	8 €
Tatin de poma amb nata calenta	8 €
Sopa de fruites a la menta amb sorbet de llimona	8 €
Gelats i sorbets artesans, preguntant pels nostres sabors... (2 ud)	6 €

PLATS PER A NENS

A escollir 3 elaboracions:

- Nuggets casolans de pollastre
- Patates fregides
- Pasta amb tomàquet
- Hamburguesa al plat
- Lluç a la romana
- Ous ferrats
- Amanida

I de postre:

- Gelat o iogurt de sabors

pa i refresc inclòs

15,9 €

TAPAS

Creamy croquettes:

Iberian ham	2 €/ud
Baby squids cooked in their own ink	2 €/ud
Roasted meat	2 €/ud

Preserves:

Gildas (a pickle with olives, chilli peppers, and a canned fish, joined by a toothpick)	2.5 €/ud
Marinated Olives	2.5 €
Pickled Mussels	4,5 €

Torres potato chips 2,5 €

Coca bread and hanging tomato	3,5 €
Montadito with Iberian ham	2,5 € / ud
Montadito with escalivada and anchovies OO	3,5 €/ud
Guacamole served in a mortar with totopos	8 €

Can Balcells Bravas ("bravas potatos" with our own personal touch) 1,8 €/ud
Authentic *Patatas Bravas* 10 €

Andalusian-style squid with lime mayonnaise	12 €
Crispy shrimp with sweet chily sauce	3,5 €/ud
Cod cakes with rosemary honey	6 €

Meatball casserole with potato straw	6,5 €
Mini frankfurt with crunchy onions	3,5 €
Mini veal hamburguers with caramalized onions	3,5 €/ud

STARTERS AND DISHES FOR SHARING

<i>Acorn-fed Ibérico Jamón</i> D. O. Guijuelo, freshly sliced	21 €
Selection of cheese with quince and candied pecans	12 €
Anchovies OO, extra virgen olive oil and toasts	2,5 €/ud
Coca bread with hanging tomato	3,5 €

Foie mi-cuit, pumpkin jam and pralines	17 €
Tomato Raf, burrata and basil	14,5 €
Garden green salad with white tuna breast	14 €

Cannelloni with cod brandade and mushrooms	16 €
Grilled vegetables with romesco sauce	14 €
Grilled octopus with parmentier and paprika from La Vera	17 €

RICES [Prices per person. Mín 2 pax]

Seafood paella "tot pelat": cuttlefish, shrimp, crayfish and cockles	20€/p.p
Lobster rice, dry or with stock	28€/p.p.

MEAT SELECTION

Our beef tenderloin steak tartar with Asian touch	21 €
Grilled beef sirloin with rustic potatoes	19 €
Suckling pig cooked at low temperature with Cerdanya <i>trinxat</i>	21 €
Iberian special cut confit with <i>escalivada</i>	18 €

SEAFOOD

Sirloin of wild salmon with spinach cooked with garlic	20€
Monkfish <i>tournedó</i> with bacon and creamed peas	19€
Fresh fish with fire-roasted	24€
Cod loin confit accompanied with mushrooms and cream	21 €

DESSERTS

Chocolate <i>coulant</i> with Madagascar vanilla ice cream (10 min)	8,5 €
Caramelized torrija (Spanish french toast) with cinnamon ice cream	8 €
Tiramisú home-baked with coffee ice cream	8 €
Apple cake with hot cream	8 €
Mint fruit soup with lemon sorbet	8 €
A variety of ice creams and sorbets. Ask for our flavours.. (2 ud)	6 €

CHILDREN'S MENU

Pick 3 of the following options:

- Homemade chicken nuggets
- French fries
- Pasta with tomato sauce
- Hamburger served on a plate
- Roman-style hake
- Fried egg
- Salad

For dessert:

- Ice cream or flavored yogurt

Bread and beverage included 15,90 €