

RESTAURANT
Can Balcells

RESTAURANT
Can Balcells

ENTRANTS I COMPARTIR

Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet	21€
Sel·lecció d'embotits: Llonganissa, secallona, botifarres i xoriço picant	12€
Anxoves OO, OOVE, pebrots i torrades	2,5€/u
Coca d'oli amb tomàquet de penjar	3,5€

Amanida de tomàquets amb burrata i pesto de festucs	14,5€
Amanida de quinoa, alvocat, cítrics, fruits secs i formatge de cabra	12€
Graellada de verdures Km 0 amb romesco	14€

El nostre foie mi-cuit amb fruita de temporada	17€
<i>Ajoblanco</i> , sardina fumada i vermut	14€
Pop a la brasa amb parmentier i piment vermell de la Vera	16,5€
Carpaccio de peus de porc amb cigales	16,5€

ARROSSOS [Preus per persona. Mínim 2 pax]

Paella de marisc "tot pelat": sípia, gambots, cigales i escopinyes	20€/pax
Arròs caldós, sec o melós de llamàntol	28€/pax
Fideuà de pop i morro de bacallà	19€/pax
Arròs melós de costella de porc i llagostins	17€/pax

SELECCIÓ DE CARNES

El nostre steak tàrtar de filet de vaca amb tocs asiàtics	21€
Cuixa de xai de Segovia amb carabassa i patates	21€
Lingot de garrí de Segovia, pebrots de padrón i codony ecològic	18,5€

A la brasa...

Filet de vaca madurat Skare (200 g)	20€
Filet de porc ibèric D.O. Guijuelo (200 g)	14€
Costella de vedella de León desossada i servida al pes	72€/quilo

Guarnicions per la brasa..

Bastons de patata fregida	3€
Amanideta verda	3,5€
Pebrots de Padrón	3,5€
Pebrots escalivats	3,5€
Verdures a la brasa	3,5€

DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella <i>bluefin</i> Balfegó amb alvocat i mango	24€
Orada de racció al forn i amb estil (20min)	18€
Peix de llotja, verdures de temporada a la brasa	24€
Morro de bacallà amb samfaina	21€

DESSERTS

Chocolate <i>coulant</i> with Madagascar vanilla ice cream (10 min)	8,5€
Caramelized <i>torrija</i> (Spanish French toast) with cinnamon ice cream	8€
Rum baba accompanied by fresh mint sorbet	8€
Fruit salad accompanied by strawberries of the forest sorbet	8€
Home-made chocolate brownie with cream	8€
Catalan cheese platter with artisan quince paste	12€
A variety of ice creams and sorbets, ask for our flavours (2 balls)	6€

TAPAS

Torres potato chips	2,5€
Marinated olives	2,5€
Small sandwiches (<i>montaditos</i>) with white iberian ham	2,5€
Coca bread and hanging tomato	3,5€
Creamy croquettes:	
Iberian ham	2€/pc
Baby squids cooked in their own ink	2€/pc
Roasted chicken	2€/pc
Can Balcells' Bravas (the famous "bravas potatoes" with our own personal touch)	1,8€/pc
And authentic <i>Patatas Bravas</i>	10€
Crispy squat lobsters with sweet chili sauce	3,5€/pc
The fried egg with Iberian ham	3,5€/pc
Cod cakes with soya souce and honey	6€
Mini veal hamburgers with caramelized onions	3,5€/pc
Small green peppers from Padrón	3,5€
Our crunchy chicken wings with our barbecue sauce	9€
Guacamole served in a mortar with <i>totopos</i>	8€
Andalusian-style squid with lime and <i>shichimi togarashi</i>	12€

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. 15,9 €

STARTERS AND DISHES FOR SHARING

<i>Jamón ibérico de bellota</i> Guijuelo	21€
Selection of cold meats: <i>llonganissa, secallona</i> , sausages and spicy chorizo	12€
Anchovies 00, EVOO, sweet peppers and toast	2,5€/pc
Coca bread and hanging tomato (<i>tomate de colgar</i> , or hanging tomato)	3,5€

<i>Burrata</i> cheese accompanied by a selection of tomatoes and pistachio pesto	14,5€
Quinoa salad, avocado, citric fruits, nuts and goat cheese	12€
Grilled local vegetables served with romesco sauce	14€

Our foie mi-cuit with seasonal fruit	17€
Ajoblanco smoked sardine and vermut	14€
Grilled octopus with <i>parmentier</i> and sweet paprika	16,5€
Pig trotters carpaccio and Norway lobsters	16,5€

RICES [Prices per person. Minimum 2 pax]

Seafood paella " <i>tot pelat</i> ": cuttlefish, shrimp, Norway lobsters and cockles	20€
Lobster rice, dry or with stock	28€
<i>Fideuá</i> with octopus and codfish	19€
Creamy rice made with suckling pig meat and red shrimp	17€

MEAT SELECTION

Our very own beef tenderloin steak tartar with an Asian touch	21€
Segovian slow-roasted leg of lamb, sweet pumpkin and potatoes	21€
Segovian sucking pig "inglot" sweet peppers from Padrón and quince paste	18,5€

Grilled...

Beef tenderloin (200 g)	20€
Iberian pork tenderloin (200 g)	14€
Beef prime rib from León boneless	72€/kg

Side dishes...

Fried Potatoes	3€
Green salad	3,5€
Small green peppers from Padrón	3,5€
Grilled peppers	3,5€
Grilled vegetables	3,5€

SEAFOOD

Balfegó Bluefin red tuna tartare, avocado and mango	24€
Baked whole sea bream with style (20 min)	18€
Fresh fish, fire-roasted vegetables	24€
Cod loin confit accompanied with <i>sanfaina</i>	21€

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar (10 min)	8,5€
Torrija de brioche caramel·litzada amb gelat de canyella	8€
Babà al ron amb sorbet de menta fresca	8€
Sopa de fruites de temporada amb gelat i maduixetes de bosc	8€
Brownie fet a casa amb nata	8€
La nostra selecció de formatges catalans amb codony ecològic	12€
Gelats i sorbets artesans, preguntant pels nostres sabors (2 u.)	6€

TAPES

Xips de patata Torres	2,5€
Olives <i>trencades</i> marinades	2,5€
<i>Montaditos</i> de pernil ibèric	2,5€
Coca d'oli amb tomàquet de penjar	3,5€
Croquetes meloses:	
Pernil ibèric	2€/u
Calamarsets en tinta	2€/u
Rostit	2€/u
Les Braves de Can Balcells	1,8€/u
I les braves clàssiques	10€
Llagostí crispy amb salsa sweet chili	3,5€/u
L'ou ferrat amb pernil ibèric	3,5€/u
Mini bunyols de bacallà amb soja i salsa de mel	6€
Miniburger de vedella amb ceba caramel·litzada	3,5€/u
Pebrots de Padrón	3,5€
Les nostres aletes de pollastre cruixents amb salsa barbacoa	9€
Morter de guacamole fet per tu mateix amb totopos	8€
Calamars a l'andalusa amb Sichimi Togarashi i llima	12€

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 €

ENTRANTES Y COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijüelo cortado a cuchillo	21€
Selección de embutidos: Llonganissa, secallona, butifarras y chorizo picante	12€
Anchoas OO, AOVE, pimientos y tostadas	2,5€/ud
Coca d'oli con tomate de colgar	3,5€

Ensalada de tomates con burrata y pesto de pistachos	14,5€
Ensalada de quinoa, aguacate, cítricos, frutos secos y queso de cabra	12€
Parrillada de verduras Km0 con romesco	14€

Nuestro foie mi-cuit con fruta de temporada	17€
Ajo blanco, sardina ahumada y vermut	14€
Pulpo a la brasa con parmentier y pimentón de la Vera	16,5€
Carpaccio de manitas de cerdo con cigalas	16,5€

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
Fideuá de pulpo y morro de bacalao	19€/pax
Arroz meloso de costilla de cerdo y langostinos	17€/pax

SELECCIÓN DE CARNES

Nuestro steak tartar de solomillo de vaca con toques asiáticos	21€
Paletilla de cordero de Segovia con calabaza y patatas	21€
Cochinillo ibérico de Segovia, pimientos de padrón y membrillo ecológico	18,5€

A la brasa...

Solomillo de vaca madurado Skare (200 g)	20€
Solomillo de cerdo ibérico D.O. Guijüelo (200 g)	14€
Chuleta de ternera de León deshuesada y servida al peso	72€/kilo

Guarniciones para la brasa...

Bastones de patata frita	3€
Ensaladita verde	3,5€
Pimientos de Padrón	3,5€
Pimientos asados	3,5€
Verduras a la brasa	3,5€

DEL MAR

Tartar de atún rojo <i>bluefin</i> Balfegó con aguacate y mango	24€
Dorada de ración al horno y con estilo (20min)	18€
Pescado de mercado con verduras de temporada a la brasa	24€
Morro de bacalao con samfaina	21€

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar (10 min)	8,5€
Torrija de brioche caramelizada con helado de canela	8€
Babá al ron con sorbete de menta fresca	8€
Sopa de frutas de temporada con helado de fresitas del bosque	8€
Brownie hecho en casa con nata	8€
Nuestra selección de quesos catalanes con membrillo ecológico	12€
Helados y sorbetes artesanos, pregunte por nuestros sabores... (2ud)	6€/u

TAPAS

Chips de patata Torres	2,5 €
Olivas <i>partidas</i> marinadas	2,5 €
Montaditos de jamón ibérico	2,5 €
Coca d'oli con tomate de colgar	3,5 €
Croquetas melosas:	
Jamón ibérico	2€/u
Chipirones en su tinta	2€/u
<i>Rostit</i>	2€/u
Las Bravas de Can Balcells	1.8 €/u
Y las Bravas clásicas	10€
Langostino crispy con salsa sweet chily	3,5€/u
El huevo frito con jamón ibérico	3,5 €/u
Buñuelos de bacalao con salsa de soja y miel	6€
Miniburguer de ternera con cebolla caramelizada	3,5€/u
Pimientos de Padrón	3.5€
Nuestras alitas de pollo crujientes con salsa barbacoa	9€
Mortero de guacamole hecho por ti con totopos	8€
Calamares a la andaluza con Sichimi Togarashi y lima	12€

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 €