

























































ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS AND DISHES FOR SHARING

Olivas partidas marinadas / Marinated olives		2.50€
Braves Can Balcells (4 u) / Braves Can Balcells (4 u)	  	6.50€
Croqueta de calamar en su tinta / Squid croquette in its ink	  	2€
Croqueta de jamón ibérico / Croquette of Iberian ham	 	2€
Croqueta de rustido / Rustido croquette	 	2€
Plato de jamón ibérico con coca de aceite y tomate de colgar / Iberian ham plate with coca bread and hanging tomato		21€
Chips de patata / Potato chips		2.50€
Buñuelos de bacalao con miel de tomillo limón / Cod fritters with lemon thyme honey	 	6€
Minihamburguesa de ternera con cebolla caramelizada / Mini veal hamburger with caramelized onion		3.50€
Minihamburguesa de pollo con queso reglette / Mini chicken burger with cheese reglette	 	3.50€
Langostino crispy envuelto en tocineta ibérica con salsa sweet chili / Crispy shrimp wrapped in Iberian bacon with sweet chili sauce	 	3.50€
Anchoas 00, AOVE, con tostadas (4 u) / Anxoves 00, AOVE, with toasts (4 u)	 	11€
Coca de aceite con tomate de colgar / Coca bread and a local kind of vine tomato		3.50€
Mortero de guacamole con crujiente de maíz / Guacamole mortar with crispy corn		8€
Calamares a la andaluza con mayonesa de soja / Andalusian calamari with soy mayonnaise	   	12€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico y trufa / Broken free range eggs with Iberian ham and truffle shavings	 	12€
Pulpo a la brasa con patatas confitadas / Grilled octopus with candied potatoes	 	16€
Hamburguesa de meloso de ternera a baja temperatura con salsa de mostaza y miel en pan crujiente / Meloso veal burger at low temperature with mustard sauce and honey on crusty bread	 	12€
Tabla de quesos nacionales e internacionales / Cheese platter accompanied with jam	 	14€

PRIMEROS / STARTERS

Verdura de la huerta a la brasa con romesco / Grilled vegetable garden with romesco	 	14€
Zamburiñas a la brasa con aire de cava María Oliver / Grilled Scallops with Maria Oliver Cava		15€
Carpaccio de gambas con cacahuets tostados, wasabi y aceite de sésamo / Prawn carpaccio with roasted peanuts, wasabi and sesame oil	  	20€
Pasta fresca al huevo rellena de guisantes, ricotta, menta, zumo de limón y queso fresco con crema de langostinos / Fresh egg pasta stuffed with peas, ricotta, mint, lemon juice and fresh cheese with shrimp cream	     	15€
Carpaccio de buey con vinagreta de tomate seco, pistachos y queso feta / Beef carpaccio with dried tomato vinaigrette and pistachios, surrounded by feta cheese	  	14€
Ensalada Can Balcells / Can Balcells Salad		10€
Ensalada de burrata con cherry aromatizados, vinagreta de pesto y frutos rojos / Burrata salad with flavored cherry, pesto vinaigrette and red fruits	 	14€
Canelón de rustido, setas y foie con crujiente de parmesano / Roasted cannelloni, mushrooms and foie with crispy parmesan	  	12€
Crema caliente de calabaza y sus pipas garrapiñadas / Hot cream of pumpkin and its pimps	 	8€

									
Crustáceos Crustaceans	Frutos cáscara Nuts	Gluten Gluten	Huevos Eggs	Lácteos Dairy	Moluscos Molluscs	Mostaza Mustard	Pescados Fish	Sésamo Sesame	Soja Soy