

## ENTRANTES / STARTERS

Coca de escalivada, anguila ahumada y foie caramelizado / Roasted vegetables, smoked eel and caramelised foie gras	16,00€
Carpaccio de buey con lascas de parmesano, brotes y tostaditas / Beef carpaccio with parmesan slices, sprouts and toast	16,00€
Ensalada de jamón de pato, queso brie, membrillo y cítricos / Duck ham salad, brie cheese, quince jelly and citrus fruit	18,00€
Ensalada Can Balcells : mezclun, tomate, olivas negras, zanahoria, cebolla morada y ventresca de atún / Can Balcells salad : mesclum, tomato, black olives, carrot, red onion and tuna belly	15,00€
Ensalada de "Salmón salvaje de Alaska" con crudités y yogur de finas hierbas / "Wild Alaskan Salmon" salad with crudités and fine herbs	18,00€
Mejillones al curry tailandés / Mussels in Thai curry	11,00€
Canelón de pulled beef con salsa bechamel y barbacoa / Pulled beef cannelloni with béchamel sauce and barbe	14,00€
Parrillada de verduras a la brasa con alioli suave / Grilled vegetables with alioli	14,00€

## DEL MAR / FROM THE SEA

Pescado de mercado con verduras a la brasa / Market fish with grilled vegetables	24,00€
Morro de bacalao confitado a baja temperatura con crema castellana, alioli y migas de pastor / Low-temperature cod confit with castilian cream, alioli and breadcrumbs	22,00€

## CARNES / MEATS

Solomillo de vaca, con crema de boniato y finas hierbas / Beef sirloin with sweet potato cream and fine herbs	22,00€
Chuletón de vaca madurada (1 Kg) con guarnición / T-bone steak (1kg) with garnish	45,00€
Roll de steak tartar de solomillo de vaca aliñado al estilo tradicional / Beef sirloin steak tartar roll with traditional style dressing	22,00€
Carrillera de ternera al estilo tradicional con su jugo trufado, setas y puré de patata a la brasa / Traditional style veal cheek with truffled jus, mushrooms and grilled mashed potato	18,00€
Carré de cordero asado con mostaza antigua y hierbas provenzales / Roast rack of lamb with old mustard and Provençal herbs	20,00€
Confit de pato, remolacha fresca, coles asadas, arándanos y salsa de rábano picante / Confit of duck, fresh beetroot, roasted cabbage, cranberries and horseradish sauce	18,00€
Terrina de cochinillo crujiente y bogavante con sus dos salsas de mar y montaña / Crispy suckling pig and lobster terrine with sea and mountain sauces	26,00€

## TAPAS

Chips de patatas Corominas / Coromina's xips	2,50€
Croqueta de jamón ibérico / Iberian ham croquette   	2,50€/ud
Croquetas de setas / Mushroom croquettes   	2,50€/ud
Anchoa de l'Escala, ventresca, escalivados, encurtidos y AOVE (4 Ud) / Anchovies from L'Escala, tuna belly, escalivados, pickles and EVOO (4 un)  	16,00€
Jamón Ibérico de bellota con pan de coca y tomate de colgar / Acorn-fed Iberian ham with coca bread and tomato 	21,00€
Pan de coca con tomate de colgar / Coca bread with tomato 	3,50€
Pan de coca con sobrasada ibérica y miel de romero / Coca bread with Iberian sobrasada and rosemary honey 	5,00€
Patata Brava Can Balcells (4ud) / Can Balcells Brava Potato (4ud)   	6,50€
Pulpo al estilo Can Balcells / Octopus Can Balcells style 	16,00€
Selección de quesos artesanales locales de vaca, cabra y oveja / Selection of local artisan cheeses from cows, goats and  	14,00€
"Cap i pota" guisada con chorizo, jamón ibérico y judías de Santa Pau / "Cap i pota" stew with chorizo, Iberian ham and Santa Pau beans 	9,00€
Empanadilla de gambas, mejillones y wakame con mayonesa de lima quéfir / Prawn, mussels and wakame pie with lime mayonnaise   	4,50€/ud
Bao de pulpo a la brasa, sobrasada ibérica y miel de romero / Grilled octopus bao, Iberian sobrasada and rosemary honey  	5,00€/ud
Langostinos crujientes con mayonesa de kimchi / Crispy prawns with kimchi mayonnaise   	4,00€/ud

## ARROCES / RICE

Arroz de Pals de marisco "tot pelat" / Rice of Pals with seafood "tot pelat"  	21,00€
<i>(precio por persona, mínimo dos personas) / (p.p, min 2p)</i>	
Arroz de calamarcitos, gamba roja y cebolla negra / Rice with squid, red prawns and black onion  	26,00€
Arroz de Pals caldoso o seco de bogavante Pals rice with lobster soup  	28,00€
<i>(precio por persona, mínimo dos personas) / (p.p, min 2p)</i>	

## NIÑOS / KIDS

Macarrones Can Balcells / Can Balcells macaroni  	8,00€
Fingers de pollo con patatas fritas caseras Chicken Fingers with homemade fries  	8,00€
Hamburguesa completa con su pan y patatas fritas caseras / Complete hamburger with bread and homemade chips 	8,00€





## POSTRES / DESSERTS

Coulant de chocolate con helado de vainilla / Chocolate coulant with vanilla ice cream   	7,50€
Tatin de manzana con helado de haba tonka / Apple tatin with haba tonka ice cream (15"min)    	8,00€
Tartaleta de calabaza flambéada con naranja confitada / Flambéed pumpkin tartlet with candied orange   	7,50€
Torrija caramelizada / Caramelised torrija   	6,00€
Músico con moscatel / Sweet wine "Moscatell" with nuts  	12,00€
Helados y sorbetes / Ice cream and sorbets    	6,00€






## ENTRANTS / ENTRANT

Coca d'escalivada, anguila fumada i foie caramel·litzat / Tartine aux légumes braisés, anguille fumée et foie caramélisé   	16,00€
Carpaccio de bou amb lasques de parmesà, brots i torradetes / Carpaccio de boeuf avec des éclats du parmesano, bourgeons et tartines 	16,00€
Amanida de pernil d'ànec, formatge brie, codony i cítrics / Salade du jambon du canard, brie, coing et agrumes 	18,00€
Amanida Can Balcells: mesclum, tomàquet, olives negres, pastanaga, ceba morada i ventresca de tonyina / Salade Can Balcells, tomates, olives noires, carottes, oignon rouge et ventre du thon 	15,00€
Amanida de "Salmó salvatge d'Alaska" amb, crudités i iogurt de fines herbes / Salad "Saumon sauvage d'Alaska " avec crudités et yaourt aux fines herbes  	18,00€
Musclos al curri tailandès / Moules aux curry thai  	11,00€
Caneló de pulled beef amb salsa de beixamel i barbacoa / Cannelloni du pull beef avec sauce béchamel   	14,00€
Graellada de verdures a la brasa amb allioli suau / Grillade des légumes avec sauce d'ail et huile douce  	14,00€

## DEL MAR / DE LA MER

Peix de mercat amb verdures a la brasa / Poisson du jour avec légumes brasés 	24,00€
Morro de bacallà confitat a baixa temperatura amb crema castellana, allioli i molles de pastor / Morue confité a baisse temperature avec crème castillane, sauce d'ail et huile, et ragoût de pain frit avec lardons   	22,00€

## CARNS / VIANDES

Filet de vaca, amb crema de moniato i fines herbes / Steak de surlonge de vache avec crème du patate douce et des fines herbes	22,00€
Mitjana de vaca madurada (1Kg) amb guarnició / Côte de vache mature d'1 Kilo et garnison	45,00€
Roll de <i>steak tartar</i> de filet de vaca amanit a l'estil tradicional / Rouleau du steak tartare de surlonge de vache assaisonné à la manière traditionnel     	22,00€
Galta de vedella a l'estil tradicional amb el seu suc / Joes de veau à la manière traditionnel cuit dans son jus truffé, champignons et purée des pommes de terre  	18,00€
Carré de xai rostit amb mostassa antiga i herbes provençals / Carré d'agneau braisé avec sause de moutarde ancienne et des herbes provencaux 	20,00€
Confit d'ànec, remolatxa fresca i cols rostides, nabius i salsa de rave picant / Confit de canard, betterave fraîche, choux braisés, myrtilles et sauce de radis piquant 	18,00€
Terrina de garrí cruixent i llamàntol amb les seves salses de mar i muntanya / Terrine de cochon lait croquan et homard dans les sauces de mer et montagne  	26,00€

## TAPES

- Xips de patates Corominas / Xips de pommes de terre Corominas 2,50€
- Croquetes de pernil Ibèric/ Croquettes au jambon Ibérique    2,50€/ud
- Croquetes de xampinyons / Croquettes aux xampignons    2,50€/ud
- Anxoves de l'Escala, ventresca, escalivats, confitats i AOVE (4 ud) / Des Anchois de l'Escala, ventre de thon, légumes braisées, cornichons et huile d'olive (4 ud)   16,00€
- Pernil Ibèric de gla amb pa de coca i tomàquet / Jambon Ibérique avec tartine et tomate pour l'étaler  21,00€
- Pa de coca amb tomàquet / Tartine avec de la tomate pour l'étaler  3,50€
- Pa de coca amb sobrassada ibèrica i mel de romani / Tartine croquant avec sobrasada ibérique (pâte aux poivre rouge) et miel du Romain  5,00€
- Patates braves Can Balcells (4ud) / Pommes de terre sauce piquante spécial Can Balcells    6,50€
- Pop a l'estil Can Balcells / Pulpe style Can Balcells  16,00€
- Selecció de formatges artesanals locals de vaca, cabra i ovella / Assortiment des fromages aristanales locaux de vache, chèvre et breves   14,00€
- Cap i pota guisada amb xoriço, pernil ibèric i mongetes de Santa Pau / "Capipota" (Tête et jambe) avec chorizo, jambon Ibérique et des haricot  9,00€
- Cresta de gambes, musclos i wakame amb maionesa de llima Kaffir / Femille de pâte remplie de cravettes, moules et wakame avec mayonnaise au citron vert et kefir    4,50€/ud
- Bao de pop a la brasa, sobrassada ibèrica i mel de romani / Petit sandwich Bao de pulpe braisé, sobrasada Ibérique et miel du romain   5,00€/ud
- Llagostins cruixents amb maionesa de kimchi / Crevettes croquant avec mayonnaise du Kimchi    4,00€/ud

## ARROSSOS / RIZ

- Arròs de Pals de marisc "tot pelat" / Riz de la ville de Pals fruits de mer "tot pelat"   21,00€  
*(preu per persona, mínim dues persones) / (p.p. min 2p)*
- Arròs de calamarsets, gamba vermella i ceba negra / Riz calamar, crevette rouge et oignon   26,00€
- Arròs de Pals caldós o sec de llamàntol / Riz de Pals avec son jus où bien sèche de homard   28,00€  
*(preu per persona, mínim dues persones) / (p.p. min 2p)*

## NENS / ENFANTS

- Macarrons Can Balcells / Macaronis Can Balcells   8,00€
- Fingers de pollastre amb patates fregides / Fingers du poulet avec frites faites maison   8,00€
- Hamburguesa completa amb el seu pa i patates fregides casolaones / Hamburger complète dans son pain et frites faites maison  8,00€

## LES POSTRES / DESSERTS

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla / Coulant aux chocolat et glace de vanille    7,50€
- Tatin de poma amb gelat de *haba tonka* / Tatin aux pommes avec glace d'haricot Tonka     8,00€
- Cassoleta de carbassa flamejada amb taronja confitada / Tartalette de courge flammée avec des oranges confités    7,50€
- Torrija caramel·litzada / Pain perdu caramélisé    6,00€
- Músic amb moscatell / Fruits secs avec du rin doux   12,00€
- Gelats i sorbets / Des glaces et sorbets     6,00€