

PER OBRIR BOCA

Anxova 00 del Cantàbric sobre pa d'algues, oliva de Kalamata i tomàquet deshidratat. 1 ut. 1-3	3.50
Les nostres patates braves 3-4-5-8-11	7.20
Assortiment de formatges catalans, codonyat, fruits secs, fruita deshidratada i bastonets de pa 2-3-12	17.90
Taula de pernil ibèric	24.00
Tallarines a la planxa amb el seu amaniment 2-6	18.50
Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert 2-6-12	12.50
Calamar a la planxa amb refregit d'all i bitxo 2-5-6-8	17.90
Pa de pagès 3	2.90
Pa de vidre amb tomàquet, oli i sal 3	3.90

CRUIXENTS

Croquetes de pernil ibèric o de bolets. 6ut. 2-3-4	9.20
Xips de carxofa amb romesco i maionesa d'all rostit 1-2-3-4-8-12	9.90
Fingers de pollastre amb maionesa de mostassa i mel 2-3-4-5-8-9	12.50
Bunyols de bacallà amb maionesa d'olivada i mel de canya 1-3-4-5-8	13.90
Calamars a l'andalusa amb maionesa de soja i llima 1-3-4-6-8	13.90

NOMÉS A BALCELLS

Flor de carxofa, molles de bacallà, botifarra de perol, rovell d'ou i papada 100% ibèrica 1-3-4	13.90
Caneló rostit amb beixamel de ceps, suc de carn i bolets saltejats 1-2-3-4-5	15.90
Ous estrellats amb steak tàrtar de vedella i amaniment de mostassa 1-3-4-5-8-9	18.50
Ous estrellats amb ceba caramel·litzada, foie poêlé i suc de carn 2-3-5-8	19.90
Coca de pernil ibèric, formatge brie, tomàquet sec i rúcula 2-3	15.90
Coca de porchetta, salsa vitello tonnato, parmesà i encurtits 1-2-3-5	15.90

AMANIDES I PLATS FREDS

Hummus de mongeta i baba ganoush amb el seu dipeig 1-3-5-8-11	11.90
Carpaccio de tomàquet blau, tonyina escabetxada a casa i encurtits 1-5-8	15.50
Burrata, figues, cecina d'Angus i vinagreta de mel i mostassa 2-5-8-9	15.50
Tàrtar de tonyina vermella, crema d'alvocat i puré de moniato amb pa d'algues 1-3-5-8-11	18.90
Coca d'escalivada, anxova i romesco 1-2-3-5-8-12	15.90

ARROSSOS DEL DELTA DE L'EBRE

Mínim 2 persones. Preu per persona

Arròs negre de sípia i calamar 1-4-6-7-12	21.90
Fideuà de rap, carxofes i pop 1-3-4-6-7-12	21.90
Arròs de marisc 1-6-7-12	19.90
Arrossejat de gamba de Tarragona i allioli 1-4-6-7-12	21.90
Arròs de ceps i botifarra 1-5-8-12	19.90
Arròs del senyoret 1-6-7-12	22.90

PEIXOS

Suprema de bacallà amb salsa de cava Oriol Rossell, carxofa i papada ibèrica de gla 1-2-3-5-6	21.90
Suquet de lluç, musclos i gambes 1-3-6-7-8-12	23.90
Pop de roca amb trinxat de patata, botifarra de perol, botifarra negra i cansalada 2-6	23.90
Turbot a la donostiarra amb verdures de temporada 1-5	23.90

CARNS

Hamburguesa Casa Balcells amb brioix de mantega, ceba caramel·litzada, formatge, papada ibèrica i les seves patates 2-3-4-5	17.90
Mandonguilles amb salsa de fricandó de ceps i patates fregides 1-2-3-8-12	16.90
Ventall amb parmentier de patata, chimichurri i pebrots del Padrón 2-5	19.90
Filet de vedella amb parmentier de patata, ceps i suc de carn 1-2-5-8	25.90
Espatlla de xai a baixa temperatura amb el seu suc, acompanyada d'amanida i patates 3-5-8 Preu per ½ espatlla.	32.00
Txuletó de vaca simmental singulus amb patates fregides i pebrots. 3-5 El pes pot variar lleugerament segons el tall.	85.00

POSTRES

Trufes de xocolata. 5 ud. 2	5.40
Crema catalana 2-4	5.50
Pastís de formatge al forn amb fruits vermells 2-3-4	7.00
Milfulls de crema de llimona amb fruits vermells i gelat de vainilla 2-3-4	7.90
Coulant casolà amb pa cruixent, sal i oli 2-3-4-12	7.00
El músic de la catedral 5-12	5.00
Gelat de xocolata, vainilla o caramel amb sal 2-3-4	6.20

1. Peix

5. Sulfits

9. Mostass

2. Lactosa

6. Mol·luscs

10. Api

3. Gluten

7. Crustaci

11. Sèsam

4. Ou

8. Soja

12. Fruits amb closca