

1.Peix 2.Lactosa 3.Gluten 4.Ou 5.Sulfits 6.Mol·luscs
7.Crustaci 8.Soja 9.Mostassa 10.Api 11.Sèsam 12.Fruits amb closca

PER OBRIR BOCA

Torradeta de pa d'algues amb anxova 00 del Cantàbric i mantega fumada. 1 ud. 1-2-3-8	3.70
Milfulles de patata amb salsa brava i allioli 3-4-5-8-11	9.50
La nostra amanida russa amb tàrtar de tonyina vermella, amaniment de kimchi i ous de truita 1-3-4-5-8	13.90
Assortit de formatges catalans, codonyat, fruits secs, fruita deshidratada i bastonets de pa 2-3-12	17.90
Taula de pernil ibèric	24.90
Escopinyes a la planxa amb el seu amaniment 1-2-3-5-6-8	21.50
Musclos romescats 2-3-5-6-12	13.50
Gamba vermella a la planxa 2-5-7	16.90
Pa de poble 3	3.20
Pa de vidre, tomàquet, oli i sal 3	3.90

NOMÉS A BALCELLS

Flor de carxofa, rovell d'ou curat i papada ibèrica 4	7.50
Caneló de rostit, crema de parmesà, bolets saltejats i suc de carn 2-3-4-5	16.90
Ous trencats amb steak tàrtar de vedella amb amaniment de mostassa 1-3-4-5-8-9	19.90
Ous trencats amb salmó fumat i tàrtara japonesa 1-3-4-8-9	19.90
Coca de pernil ibèric, formatge brie, tomàquet sec i ruca 2-3	16.50
Coca de porchetta, salsa vitello tonnato, parmesà i envinagrats 1-2-3-4-5	16.50

AMANIDES I PLATS FREDS

Hummus de mongeta i baba ganoush amb el seu dipeig 2-3-5-8-11	12.50
Gaspatxo de préssec, gamba vermella i la seva guarnició 3-5-7	10.50
Tomàquets de temporada, salmorejo, sardina fumada i el seu amaniment 1-3-5-8	15.50
Burrata fresca, pesto vermell, tomàquet sec, oliva kalamata i canonges 2-3-5-8-12	15.90
Coca d'escalivada, anxova i romesco 1-3-5-12	16.50

CRUIXENTS

Croquetes de pernil ibèric. 1 ut. 2-3-4	2.80
Croquetes de pollastre rostit. 5 ut. 2-3-4-8	10.50
Xips de carxofa amb romesco i maionesa d'all escalivat 2-3-4-5	10.50
Bunyol de bacallà amb maionesa d'olivada i mel de canya. 1 ut. 1-2-3-4	6.90
Calamars a l'andalusa amb maionesa de soja i llima 1-3-4-5-6-8	14.50

ARROSSOS DEL DELTA DE L'EBRE

Mínim 2 persones, preu per persona

Arròs negre de sípia i calamar 1-2-6-7-12	21.90
Fideuà de sípia i gamba vermella 1-2-3-6-7-12	21.90
Arròs de marisc 1-2-6-7-12	22.90
Arròs de ceps i tataki de llom baix 2-3-5-8-10-12	22.50
Arròs del senyoret 1-2-6-7-12	23.50

PEIXOS

Calamar a la planxa amb refregit d'all i bitxo 2-3-5-6-8	18.50
Llom de bacallà, crema ibèrica i carxofa 1-2-5-12	22.90
Llobarro obert amb salsa verda, patates i pebrots 1-3-5-6-7	21.90
Pop de roca amb parmentier de pebre vermell, chalaca i el seu amaniment 2-3-5-6-8-11	23.90

CARNIS

Hamburguesa Casa Balcells amb brioix de mantega, ceba caramel·litzada, formatge, papada ibèrica i les seves patates 2-3-4-8	17.90
Ploma ibèrica, parmentier de patata, chimichurri i pebrots del Padrón 2-3-5-8	22.50
Filet de vedella, parmentier de patata, ceps i suc de carn 2-3-5-8	27.90
Costelletes de xai amb patates i pebrots 3	25.90
Llom baix de vaca vella amb la seva guarnició. 500 gr. 3-5	42.00
Txuletó de vaca Simmental Singulus amb patates fregides i pebrots. 1 kg. 3-5 El pes pot variar lleugerament segons el tall.	85.00

POSTRES

Trufes de xocolata. 5ut. 2	5.90
Crema catalana 2-4	6.20
Pastís de formatge al forn amb fruits vermells 2-3-4	7.50
Lemon pie amb gelat de vainilla 2-3-4-8	7.90
Coulant casolà amb pa cruixent, sal i oli 2-3-4	7.50
El músic de la catedral 5-12	5.90
Gelat de xocolata, vainilla o caramel salat 2	6.20