

1.Pescado	2.Lactosa	3.Gluten	4.Huevo	5.Sulfitos	6.Moluscos
7.Crustáceo	8.Soja	9.Mustaza	10.Apio	11.Sésamo	12.Frutos con cáscara

## PARA ABRIR BOCA

Tosta de pan de algas con anchoa 00 del Cantábrico y mantequilla ahumada. 1ud. 1-2-3-8	3.70
Milhojas de patata con salsa brava y alioli 3-4-5-8-11	9.50
Nuestra ensaladilla con tartar de atún rojo, aliño de kimchi y huevas de trucha 1-3-4-5-8	13.90
Surtido de quesos catalanes, membrillo, frutos secos, fruta deshidratada y picos de pan 2-3-12	17.90
Tabla de jamón ibérico	24.90
Coquinas a la plancha con su aliño 1-2-3-5-6-8	21.50
Mejillones romescados 2-3-5-6-12	13.50
Gamba roja a la plancha 2-5-7	16.90
Pan de pueblo 3	3.20
Pan de cristal, tomate, aceite y sal 3	3.90

## SOLO EN BALCELLS

Flor de alcachofa, yema de huevo curada y papada ibérica 4	7.50
Canelón de rustido, crema de parmesano, setas salteadas y jugo de carne 2-3-4-5	16.90
Huevos rotos con steak tartar de vaca en aliño de mostaza 1-3-4-5-8-9	19.90
Huevos rotos con salmón ahumado y tártara japonesa 1-3-4-8-9	19.90
Coca de jamón ibérico, queso brie, tomate seco y rúcula 2-3	16.50
Coca de porchetta, salsa vitello tonnato, parmesano y encurtidos 1-2-3-4-5	16.50

## ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Hummus de judía y baba ganoush con su dipeo 2-3-5-8-11	12.50
Gazpacho de melocotón, gamba roja y su guarnición 3-5-7	10.50
Tomates de temporada, salmorejo, sardina ahumada y su aliño 1-3-5-8	15.50
Burrata fresca, pesto rojo, tomate seco, oliva kalamata y canónigos 2-3-5-8-12	15.90
Coca de escalivada, anchoa y romesco 1-3-5-12	16.50

## CRUJIENTES

Croquetas de jamón ibérico. 1ud. 2-3-4	2.80
Croquetas de pollo asado. 5ud. 2-3-4-8	10.50
Chips de alcachofa con romesco y mayonesa de ajo asado 2-3-4-5	10.50
Buñuelo de bacalao con mayonesa de olivada y miel de caña. 1ud 1-2-3-4	6.90
Calamares a la andaluza con mayonesa de soja y lima 1-3-4-5-6-8	14.50

## ARROCES DEL DELTA DE L'EBRE

Mínimo 2 personas, precio por persona

Arroz negro de sepia y calamar 1-2-6-7-12	21.90
Fideuá de sepia y gamba roja 1-2-3-6-7-12	21.90
Arroz de marisco 1-2-6-7-12	22.90
Arroz de ceps y tataki de lomo bajo 2-3-5-8-10-12	22.50
Arroz del señorito 1-2-6-7-12	23.50

## PESCADOS

Calamar a la plancha con refrito de ajo y guindilla 2-3-5-6-8	18.50
Lomo de bacalao, crema ibérica y alcachofa 1-2-5-12	22.90
Lubina abierta en salsa verde, patatas y pimientos 1-3-5-6-7	21.90
Pulpo de roca con parmentier de pimentón, chalaca y su aliño 2-3-5-6-8-11	23.90

## CARNES

Hamburguesa Casa Balcells en brioche de mantequilla con cebolla caramelizada, queso, papada ibérica y sus patatas 2-3-4-8	17.90
Pluma ibérica, parmentier de patata, chimichurri y pimientos del Padrón 2-3-5-8	22.50
Solomillo de vaca, parmentier de patata, ceps y jugo de carne 2-3-5-8	27.90
Chuletillas de cordero con patatas y pimientos 3	25.90
Lomo bajo de vaca vieja con su guarnición. 500gr. 3-5	42.00
Chuletón de vaca Simmental singulus con patatas fritas y pimientos. 1kg. 3-5 El peso puede variar ligeramente según el corte.	85.00

## POSTRES

Trufas de chocolate. 5ud. 2	5.90
Crema catalana 2-4	6.20
Tarta de queso asada con frutos rojos 2-3-4	7.50
Lemon pie con helado de vainilla 2-3-4-8	7.90
Coulant casero con pan crujiente, sal y aceite 2-3-4	7.50
El músico de la catedral 5-12	5.90
Helado de chocolate, vainilla o caramelo a la sal 2	6.20