

LA BALSÀ

DESDE 1979

ENTRANTS ~ ENTRANTES

TAMBÉ EN MITGES RACIONS / <i>También en medias raciones</i>	€
PERNIL 100% IBÈRIC DE GLA – D.O. Guijuelo <i>Jamón 100% Ibérico de Bellota – D.O. Guijuelo</i>	21
ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PEBRE ROSA <i>Anchoas del Cantábrico con pimienta rosa</i>	12
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC <i>Croquetas de Jamón Ibérico</i>	10
BURRATA AMB PESTO, REMOLATXA I FONOLL <i>Burrata con pesto, remolacha e hinojo</i>	14
AMANIDA D'HIVERN <i>Ensalada de invierno</i>	14
MUSCLETS ALL'ARRABIATTA <i>Mejillones all'arrabiatta</i>	11
POP A LA BRASA AMB PATATA FORQUILLA, CEBA I MAIONESA "D'AJÍ GROC" <i>Pulpo a la brasa con patata tenedor, cebolla y mayonesa de "ají amarillo"</i>	21
SARDINES EN ESCABETX I SENSE FEINA <i>Sardinas en escabeche y sin trabajo</i>	12
CREMA DE CARBASSA AMB UN TOC DE TARONJA I BOTIFARRA NEGRE <i>Crema de calabaza con un toque de naranja y butifarra negra</i>	14
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB SALSA ROMESCO <i>Buñuelos de Bacalao con salsa romesco</i>	10
OU POCHÉ AMB PATATA, CARXOFA I PERNIL IBÈRIC <i>Huevo poché con patata, alcachofa y jamón ibérico</i>	16
CALÇOTS EN TEMPURA AMB SALSA ROMESCO <i>Calçots en tempura con salsa romesco</i>	16
FOIE MI-CUIT AMB NOUS TORRADES, GELATINA GRAND SMITH I MOSCATELL <i>Foie mi-cuit con nueces tostadas, gelatina grand smith y moscatel</i>	16
CANELÓ DE PULARDA AMB SUAU BEIXAMEL, FRUITS SECS I PARMESÀ TORRAT <i>Canelón de pularda con suave bechamel, frutos secos y parmesano tostado</i>	16
PA DE COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMACÓ <i>Pan de coca de Folgueroles con tomates de colgar</i>	5

DEL MAR ~ PESCADOS

€

CALAMAR A L'ANDALUSA AMB KALAMATA, ESCALIVADA I EL SEU SUC <i>Calamar a la andaluza con kalamata, escalibada y su jugo</i>	23
PEIX DE LLOTJA AMB VERDURETES <i>Pescado de lonja con verduritas</i>	P.S.M.
SUQUET DE PEIX DE LES NOSTRES LLOTGES AMB CLOÏSES <i>"Suquet" de pescado de nuestras lonjas con almejas</i>	24
BACALLÀ CONFITAT I A LA CATALANA –Prunes, pinyons, espinacs, cansalada– <i>Bacalao confitado a la Catalana –ciruelas, piñones, espinacas, bacon–</i>	24
VIEIRES A LA PLANXA AMB TRINXAT, CANSALADA I XIPS DE COL <i>Vieiras a la plancha con "trinxat", panceta y chips de col</i>	21
ARRÒS DE PEIX I MARISC <i>Arroz de pescado y marisco</i>	24

DE LA TERRA ~ CARNES

FILET DE BOU SALSÀ PORTO, GRATÉN, PIQUILLOS I MOSTASSA VERDA <i>Solomillo de buey, salsa porto, gratén, piquillos y mostaza verde</i>	24
MAGRET D'ÀNEC AMB COMPOTA DE PERA I CEBA CARMEL·LITZADA <i>Magret de pato con compota de pera y cebolla caramelizada</i>	22
XAI CONFITAT I CRUIXENT AMB PURÉ DE CIGRONS, PINYONS I MENTA <i>Cordero confitado y crujiente con puré de garbanzos, piñones y menta</i>	21
GARRINET IBÈRIC CONFITAT I CRUIXENT AMB CHUTNEY DE PINYA I FRUITA DE LA PASSIÓ <i>Cochinillo ibérico confitado y crujiente con chutney de piña y fruta de la pasión</i>	24
PEDRERS DE VEDELLA MAR I MUNTANYA AMB GAMBES, PATATA I ESPÀRRECS <i>Mollejas de ternera mar y montaña con gambas, patata y espárragos</i>	21
ARRÒS DE COLOMÍ I FOIE <i>Arroz de pichón y foie</i>	25



LA BALSÀ, OBRA D'OSCAR TUSQUETS I LLUIS CLOTET
PREMI FAD D'ARQUITECTURA 1979