

En el Balcó de l'Estany, cocinamos con el alma,
¡con amor por el producto y por nuestra tierra!
Aquí el tiempo se para para saborear la sencillez...

Empezamos >

¿Qué te apetece para empezar?

Ensalada de rúcula cítrica con caballa marinada		14€
Sashimi de tomate, garum, cebolla encurtida y boquerón		15€
Ensaladilla de verduras con atún rojo		16€
Tostadita de brioche, crema de mantequilla ahumada y anchoa "00"		6€/U
Costra de pan con mejillones en escabeche		15€
Calamar de potera de La Cala con tempura de tinta		22€
Ortigas, patata soufflé y huevo curado		19€
Fritura de pescado		17€
Caviar Tradición Royal 10g		48€

Del mar

Marisco

Mejillón ahumado		14€
Navajas al natural		19€
Almejas con crema de alga codium		20€

Crustáceos a la piedra

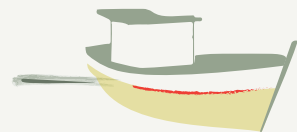
Langostino		26€
Langosta		S/M
Gamba Roja		44€
Carabinero		28€

El peix a la pedra

Rodaballo		S/M
Gallopedro		S/M
Mero		S/M
Cabracho		S/M

Estos pescados estarán disponibles según mercado, cocinados a la piedra y acabados con su pil pil

El balcó



A Bord

Una experiencia gastronómica que te trasladará a las raíces de nuestras barques. Así nació este plato... del pescado que es pescaba, se preparaba el arroz y se comía el pescado del caldo con su alioli.

La bienvenida

- Ostrones con tartar de atún rojo Balfegó
- Tostadita de brioche crema de mantequilla ahumada y anchoa 00
- Carpaccio de gamba roja de l’Ametlla de Mar

El hervido de pescado

Primero te serviremos el pescado de la suerte con la patata hervida y con su alioli aparte. Seguidamente te haremos nuestra versión del arroz a la “Masqueta”

(Un arroz típico de las casas de los pescadores. El pescado de Suerte es aquel que alegra el día a los pescadores cuando lo ven en sus redes ya que mejora mucho la pesca del día.)

Los postres, ta escojer

- Pastel de mascarpone y pistacho
- Pastel de chocolate con helado de aceite de oliva y sal
- Crujiente de merengue, mermelada de mango, naranja y jengibre
- Trufas by Balcó

Bebida no incluída

105€/p

El menú es por encargo y para mesa completa



La bienvenida

- Nuestra sobrasada de Atún Rojo
- Tartar de ostrones con miso
- Saam de pescado de la lonja

Para compartir

- Carpaccio ahumado de ventresca
- Cazuela de gamba blanca con su ajo
- Calamar de potera de l’Ametlla de Mar a la romana

A elegir

- Fideos negros de langosta
- Arroz con gamba roja de l’Ametlla de Mar
- Pescado de la suerte a la brasa con su Pil Pil

(El pescado de la suerte será el que aquel día nos llegue de la lonja, así es como se le llama en las barcas de pesca, ya que un pescado de estos les arregla la jornada de trabajo.)

Los postres, a elegir

- Pastel de mascarpone y pistacho
- Pastel de chocolate con helado de oliva y sal
- Crujiente de merengue, mermelada de mango, naranja y jengibre.

Bebida no incluida.

105€/p

El menú es por encargo y para mesa completa

El Balcó

La carne a la piedra

Tataki de vaca vieja, coliflor y vinagreta de verduras	29€
Chuletón 1 kg	85€

Las carnes tienen una maduración de 30 días

El atún rojo del Mediterráneo

Carpaccio de ventresca ahumada		28€
Tartar de lomo, salicornia y helado de piparra	    	28€
Parpatana a baja temperatura con crema de apio nabo	 	25€
Tataki del Balcó y berenjena al miso	 	27€

Los ADN del Balcó

La Trilogía de Pescado

Atún Rojo Balfegó	  	S/M
Gamba Roja	  	
Pescado de la suerte...	  	

Elaboramos el pescado de tres maneras: crudo, cocinado y con el arroz.

Nuestra fritura de langosta con patatas y huevos	 	S/M
--	---	-----

Arroces y pastas

Casarecce al Gambero Rosso	 	25€
Fideos negros con bogavante y azafrán	 	27€
Arroz con parpatana de atún		27€
Arroz con pulpo con romesco		24€
Arroz con carabinero		30€
Arroz con espardeñas y guanciale		32€
Arroz con gamba roja de La Cala		30€
Arroz a la Masqueta (plato típico, por encargo)	  	S/M

Se servirá con alioli y el pescado del caldo: cabracho, mero, dentón, gallopedro y patates

Arroz de verduras		20€
-------------------	--	-----

Nuestros arroces están hechos con la variedad carnaroli y sin gluten

Los postres

Pastel de chocolate, helado de aceite y escamas de sal	  	10€
Tarta de queso y pistacho	  	9€
Crujiente de merengue, mermelada de mango, naranja y jengibre		9€

Postres by Campitos

Corte de mató con galleta y panal de miel	  	8€
Sorbete de lima, jengibre confitado y vodka Belvedere	 	9€
Música, "pastisset" y "corasson" con mistela	    	7€

Elaboración propia

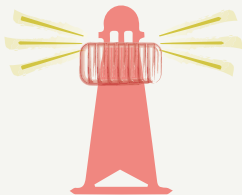
Guarniciones

Pimientos del piquillo		6€
Verduras salteadas		6€
Cogollos a la piedra		6€
Patatas fritas		6€

 gluten	 frutos secos
 crustáceos	 apio
 huevos	 mostaza
 pez	 sésamo
 cacahuetes	 sulfitos
 soja	 moluscos
 leche	 legumbres
→ Llegenda al·lèrgens	

El balcó

Menús Degustació



El Far Roig

La bienvenida

- Copa de Cava Rosado
- Ostras Vivas
- Almejas Vivas
- Sashimi de atún Balfego
- Martini Pornstar

Para compartir

- Langostinos a la Piedra
- Langostinos rojos a la piedra de L’Ametlla de Mar
- Mejillones Ahumados
- Navajas
- Calamares de La Cala en Tempura con su Tinta
- Rape en tempura
- Lenguado a la piedra

Postres a elegir

- Tarta de Mascarpone y Pistacho
- Tarta de Chocolate con Aceite de Oliva y Helado de Sal
- Crujiente de Merengue con Mermelada de Mango, Naranja y Jengibre

Bebida no incluída.

65€/p

El menú es por encargo y para mesa completa

