

HEALTHY CHOISE SMOOTHIES

4,75

AÇAÍ SUNRISE
BEET BOOST
GREEN DETOX
COCO CRUSH

FRESA LOVE
TROPICAL MIX
BAYAS POWER
VITAMINA BOOST

CÓCTELES

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	6,50
MOJITO SIN ALCOHOL	6,50
CAIPIRIÑÁ	9,00
DAIQUIRI	9,00
MOJITO	9,00
NEGRONI	9,00
COSMOPOLITAN	9,50
MANHATTAN	9,50
ESPRESSO MARTINI	9,50
MARGARITA	9,50
PIÑA COLADA	10,50
BLOODY MARY	10,50
SEX ON THE BEACH	10,50

PROMOCIONES

DESAYUNO
FULL BUFFET
15 08.00 - 10.30

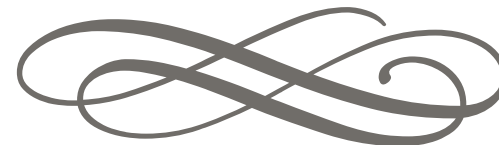
CÓCTELES 2x1
16.30 - 18.00
(LUNES A VIERNES)

CENAS
TEMÁTICAS
PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL

MÚSICA EN VIVO
del 15 de Junio al 21 de Septiembre

Celebra TU MOMENTO ESPECIAL

EN EL BALCÓN DE LA SELLA



¿Buscas un lugar con encanto
para tu próximo evento?
Ya lo has encontrado.

En El Balcón de la Sella creamos
experiencias memorables en un entorno único:

CUMPLEAÑOS
Y ANIVERSARIOS

BAUTIZOS Y COMUNIONES

CENAS DE EMPRESA
Y EVENTOS CORPORATIVOS

PRESENTACIONES
Y CELEBRACIONES A MEDIDA

Porque El Balcón de la Sella no es solo un restaurante...
Es el lugar donde los momentos importantes
se vuelven inolvidables.



Consulta todos
nuestros servicios
escaneando
este QR



Avenida de la Marina Alta, 2
Pedreguer · T 965 64 86 19
www.syncrosfera.com



ENSALADAS

- REFLEJO DE LA HUERTA.

(Tomate “ECOLÓGICO” con Burrata, cebolleta y Pesto de anacardos.)

12,50
- ENSALADA CREMOSA Y TROPICAL.

(Queso de Cabra Caramelizado, Piña, Tomate Cherry y Vinagreta de Frutos Secos.)

12,50
- ENSALADA CÉSAR AUTÉNTICA.

(Hojas de Lechuga Romana cargadas de aderezo, Picatostes y Parmesano.)

12,50

ENTRANTES

- PAN CON TOMATE Y ALL I OLI.

3,50
- PATATAS BRAVAS AL ESTILO SYNCRO.

7,50
- ENSALADILLA RUSA CON POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS, ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN.

7,50
- DÚO DE COCAS

10,50

· Magret de Pato, Cebolla Caramelizada, Reducción de Mistela y Rúcula.

· Tomate Confitado con Mozzarella y Pesto de Anacardos.
- SEPIA EN SALSA CON HUEVO POCHE Y KATSOBUSI.

13,50
- GAMBAS AL AJILLO CON SALSA SATÉ, TERIYAKI Y CANDY BOOM.

13,50
- PACK 3X3 DE CROQUETAS DE JAMÓN CON ROMESCU Y CROQUETAS DE GAMBA ROJA Y AJO NEGRO.

13,50
- ATÚN MARINADO EN SALSA THAI CON GAZPACHO DE FRESAS.

18,50
- PULPO A LA BRASA, CON PARMENTIER DE CHIRIVIA, ALL I OLI DE MIEL, EMULSIÓN DE TOMATE Y CEBOLLITA CRUNCH.

18,50
- TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS.

22,50

· Jamón Ibérico de Cebo, Cecina Lomo Black Angus, Lomo Joselito.

· Queso 4 Picos, Queso Vaca Vintage Chía, Queso Mahón.

PAELLAS Y MELOSOS

(Mínimo 2 pax)
(Precios por persona)

- PAELLA VALENCIANA.

16,50

(Albóndigas, Costilla de Cerdo, Pollo Troceado, Bajoqueta, Garrofó y Pimiento Rojo.)
- MELOSO DE CERDO CON VERDURA DE TEMPORADA.

16,50
- ARROZ A BANDA.

17,00

(Sepia, Calamar y Gambita.)
- MELOSO DEL MAR.

21,00

(Pulpo y Gambitas.)

HAMBURGUESAS

- PECADO.

16,00

(Hamburguesa de Vaca Madurada 180g con Cheddar Ahumado, Mermelada de Guanciale, Mayonesa Trufada y Totopos Picantes.)
- VEGGIE.

13,50

(Hamburguesa Vegetariana de Garbanzos 180g, Salsa Mostaza y Miel, Tomate, Rúcula y Huevo frito.)

CHAMPAGNE

	Copa	Botella
HEIDSIECK & MONOPOLE BRUT	11,00	59,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE		
LAURENT PERRIER BRUT	15,50	89,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE		

CAVA

EL MEU AVI	4,50	21,00
XARELLO, MACABEO · PERELLADA · D.O CAVA ESPAÑA		
PANOT GAUDI	6,00	27,00
ROSE · PINOT NOIR · D.O CAVA ESPAÑA		

VINO BLANCO

LUNA BLANCA	4,25	21,00
VERDEJO · D.O. RUEDA ESPAÑA		
EQUILIBRIO	5,00	23,00
SAUVIGNON BLANC · D.O. JUMILLA ESPAÑA		
PORTA REGIA	6,00	27,00
CHARDONNAY · D.O. ALICANTE ESPAÑA		
NATUREO SIN ALCOHOL	6,50	30,00
MUSCAT		

VINO ROSADO

ESTENAS ROSE	4,50	21,00
BOBAL · D.O. PAGO VERA DE ESTENAS ESPAÑA		
RIUS	6,00	25,00
BOBAL · ZONA MANCHUELA, ESPAÑA		

VINO TINTO

TERRA DEL MANA	4,00	21,00
TEMPRANILLO · D.O. ALICANTE, ESPAÑA		
AUDENCIA	5,00	25,00
SYRAH · D.O. UTIEL-REQUENA, ESPAÑA		
NATUREO SIN ALCOHOL	6,50	30,00
GARNACHA		

CERVEZA

MAHOU 5 ESTRELLAS CAÑA	3,00
MAHOU RADLER	3,00
MAHOU SIN ALCOHOL	3,00
MAHOU SIN ALCOHOL TOSTADA	3,50
MAHOU 5 ESTRELLAS DOBLE/TANQUE	4,80

PRINCIPALES

- Carnes

- MAGRET DE PATO A LA SINFONÍA FRUTAL.

26,00

(Salsa de Arándanos y Gel de Mango.)

- ENTRECOT DE NOVILLA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATA AL HORNO GRATINADA.

28,50

- SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADA, MANZANA CARAMELIZADA Y FOIE.

32,00

- COSTILLAS DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA SOBRE PURÉ DE ZANAHORIA DULCE.

32,00

- CHULETÓN DE VACA MADURADO 30 DÍAS

900Gg-1000Gg. (2 pax.)

60,00

- Pescados

- LUBINA A LA PLANCHA Y SU JARDÍN DE SABORES.

25,00

(Verduritas Salteadas al Wok, Mayonesa de Curry y Crema de Remolacha a la Pera.)

- BACALAO CONFITADO EN SABORES DEL MEDITERRÁNEO.

25,00

(Velo de Guanciale, Espencat y Yogurt Deshidratado.)

- SALMÓN AL HORNO CON TRIOLOGÍA VERDE.

26,00

(Gel de Albahaca, Cremoso de Espinacas y Espárragos Tiernos.)

- SUPLEMENTOS

3,50

- PURÉS DE LA CARTA.

- MIX DE PATATAS

- SALSAS DE LA CARTA

- ARROZ BLANCO CON AOVE.

- ENSALADA VERDE

NUESTRA PARTE DULCE

- TARTA DE QUESO SEMILÍQUIDA.

6,00
- TORRIJA DORADA AL TURRÓN CROCANTE Y HELADO DE AVELLANA.

6,50
- TIRAMISÚ DÚO SUBLIME DE PISTACHO Y BLANCO.

6,50
- GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO 70%, ROSQUILLA SALADA Y AOVE DE LA TERRETA.

7,00
- DULCE DESORDEN DE CALABAZA Y CACAO CON HELADO DE MIEL.

7,50

PARA LOS NIÑOS

- Entrante

- NUGGETS DE POLLO CASEROS.

8,50

- BARRITAS DE PESCADO.

8,50

- FINGERS DE QUESO.

8,50

- Principal

- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON MIX DE PATATAS.

10,50

- PASTA BOLOÑESA.

12,00

- ESPAGUETIS CARBONARA.

12,00

- PIZZA MARGARITA.

14,90