

HEALTHY CHOISE SMOOTHIES

5,75

AÇAÍ SUNRISE
BEET BOOST
GREEN DETOX
COCO CRUSH

FRESA LOVE
TROPICAL MIX
BAYAS POWER
VITAMINA BOOST

CÓCTELES

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	7,50
MOJITO SIN ALCOHOL	7,50
CAIPIRIÑA	10,50
DAIQUIRI	10,50
MOJITO	10,50
NEGRONI	10,50
COSMOPOLITAN	11,50
MANHATTAN	11,50
ESPRESSO MARTINI	11,50
MARGARITA	11,50
PIÑA COLADA	12,00
BLOODY MARY	12,00
SEX ON THE BEACH	12,00

PROMOCIONES

DESAYUNO
FULL BUFFET
17'50 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. 13,95
(Tomate "ECOLÓGICO" con Burrata, cebolleta y Pesto de anacardos.)
- ENSALADA CREMOSA Y TROPICAL. 13,95
(Queso de Cabra Caramelizado, Piña, Tomate Cherry y Vinagreta de Frutos Secos.)
- ENSALADA CÉSAR AUTÉNTICA. 13,95
(Hojas de Lechuga Romana cargadas de aderezo, Picatostes y Parmesano.)

ENTRANTES

- PAN CON TOMATE Y ALL I OLI. 3,95
- PATATAS BRAVAS AL ESTILO SYNCRO. 8,50
- ENSALADILLA RUSA CON POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS, ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN. 8,50
- DÚO DE COCAS 11,95
 - 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. 15,00
- GAMBAS AL AJILLO CON SALSA SATÉ, TERIYAKI Y CANDY BOOM. 15,00
- PACK 3X3 DE CROQUETAS DE JAMÓN CON ROMESCU Y CROQUETAS DE GAMBA ROJA Y AJO NEGRO. 15,00
- ATÚN MARINADO EN SALSA THAI CON GAZPACHO DE FRESAS. 20,00
- PULPO A LA BRASA, CON PARMENTIER DE CHIRIVIA, ALL I OLI DE MIEL, EMULSIÓN DE TOMATE Y CEBOLLITA CRUNCH. 20,00
- TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS. 25,00
 - 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. 18,00
(Albóndigas, Costilla de Cerdo, Pollo Troceado, Bajoqueta, Garrofó y Pimiento Rojo.)
- MELOSO DE CERDO CON VERDURA DE TEMPORADA. 18,00
- ARROZ A BANDA. 19,00
(Sepia, Calamar y Gambita.)
- MELOSO DEL MAR. 23,00
(Pulpo y Gambitas.)

HAMBURGUESAS

- PECADO. 17,95
(Hamburguesa de Vaca Madurada 180g con Cheddar Ahumado, Mermelada de Guanciale, Mayonesa Trufada y Totopos Picantes.)
- VEGGIE. 15,95
(Hamburguesa Vegetariana de Garbanzos 180g, Salsa Mostaza y Miel, Tomate, Rúcula y Huevo frito.)

CHAMPAGNE

	Copa	Botella
HEIDSIECK & MONOPOLE BRUT	13,00	69,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE		
LAURENT PERRIER BRUT	17,50	110,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE		

CAVA

EL MEU AVI	5,00	27,00
XARELLO, MACABEO · PERELLADA · D.O CAVA ESPAÑA		
PANOT GAUDI	7,00	30,00
ROSE · PINOT NOIR · D.O CAVA ESPAÑA		

VINO BLANCO

LUNA BLANCA	5,00	25,00
VERDEJO · D.O. RUEDA ESPAÑA		
EQUILIBRIO	6,00	27,00
SAUVIGNON BLANC · D.O. JUMILLA ESPAÑA		
PORTA REGIA	7,00	30,00
CHARDONNAY · D.O. ALICANTE ESPAÑA		
NATUREO SIN ALCOHOL	7,00	30,00
MUSCAT		

VINO ROSADO

ESTENAS ROSE	5,00	25,00
BOBAL · D.O. PAGO VERA DE ESTENAS ESPAÑA		
RIUS	7,00	30,00
BOBAL · ZONA MANCHUELA, ESPAÑA		

VINO TINTO

TERRA DEL MANA	5,00	25,00
TEMPRANILLO · D.O. ALICANTE, ESPAÑA		
AUDENCIA	6,00	27,00
SYRAH · D.O. UTIEL-REQUENA, ESPAÑA		
NATUREO SIN ALCOHOL	7,00	30,00
GARNACHA		

CERVEZA

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

PRINCIPALES

Carnes

- MAGRET DE PATO A LA SINFONÍA FRUTAL. 29,00
(Salsa de Arándanos y Gel de Mango.)
- ENTRECOT DE NOVILLA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATA AL HORNO GRATINADA. 31,00
- SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADA, MANZANA CARAMELIZADA Y FOIE. 36,00
- COSTILLAS DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA SOBRE PURÉ DE ZANAHORIA DULCE. 36,00
- CHULETÓN DE VACA MADURADO 30 DÍAS 900Gg-1000Gg. (2 pax.) 75,00

Pescados

- LUBINA A LA PLANCHA Y SU JARDÍN DE SABORES. 28,00
(Verduritas Salteadas al Wok, Mayonesa de Curry y Crema de Remolacha a la Pera.)
- BACALAO CONFITADO EN SABORES DEL MEDITERRÁNEO. 28,00
(Velo de Guanciale, Espenecat y Yogurt Deshidratado.)
- SALMÓN AL HORNO CON TRIOLOGÍA VERDE. 29,00
(Gel de Albahaca, Cremoso de Espinacas y Espárragos Tiernos.)

SUPLEMENTOS

- PURÉS DE LA CARTA. 4,00
- MIX DE PATATAS
- SALSAS DE LA CARTA
- ARROZ BLANCO CON AOVE.
- ENSALADA VERDE

NUESTRA PARTE DULCE

- TARTA DE QUESO SEMILÍQUIDA. 6,50
- TORRIJA DORADA AL TURRÓN CROCANTE Y HELADO DE AVELLANA. 7,00
- TIRAMISÚ DÚO SUBLIME DE PISTACHO Y BLANCO. 7,00
- GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO 70%, ROSQUILLA SALADA Y AOVE DE LA TERRETA. 8,00
- DULCE DESORDEN DE CALABAZA Y CACAO CON HELADO DE MIEL. 8,50

PARA LOS NIÑOS

Entrante

- NUGGETS DE POLLO CASEROS. 9,50
- BARRITAS DE PESCADO. 9,50
- FINGERS DE QUESO. 9,50

Principal

- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON MIX DE PATATAS. 12,00
- PASTA BOLOÑESA. 13,50
- ESPAGUETIS CARBONARA. 13,50
- PIZZA MARGARITA. 17,00

HEALTHY CHOICE SMOOTHIES

5,75

AÇAÍ SUNRISE
BEET BOOST
GREEN DETOX
COCO CRUSH

STRAWBERRY LOVE
TROPICAL MIX
BERRIES POWER
VITAMIN BOOST

COCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA	7,50
VIRGIN MOJITO	7,50
CAIPIRIÑA	10,50
DAIQUIRI	10,50
MOJITO	10,50
NEGRONI	10,50
COSMOPOLITAN	11,50
MANHATTAN	11,50
ESPRESSO MARTINI	11,50
MARGARITA	11,50
PIÑA COLADA	12,00
BLOODY MARY	12,00
SEX ON THE BEACH	12,00

PROMOTIONS

FULL BUFFET

BREAKFAST

ONLY 17'50 08.00 - 10.30
FOR

COCKTAILS 2x1

16.30 - 18.00
(FROM MONDAY
TO FRIDAY)

THEMED DINNERS

ASK OUR STAFF FOR MORE INFORMATION.

LIVE MUSIC

From June 15 to September 21

Celebrate YOUR SPECIAL MOMENT

AT EL BALCÓN DE LA SELLA



**Looking for a charming venue
for your next event?**
You've just found it.

At El Balcón de la Sella,
we create unforgettable experiences in a unique setting:

BIRTHDAYS AND
ANNIVERSARIES

BAPTISMS AND
FIRST COMMUNIONS

BUSINESS DINNERS
AND CORPORATE EVENTS

PRESENTATIONS
AND CUSTOM CELEBRATIONS

Because El Balcón de la Sella is not just a restaurant...
It's the place where important moments
become unforgettable.



Check out the
full range of services
at Syncrosfera
using this QR code.



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



SALADS

- Orchard’s Reflection	13,95
<i>(“ORGANIC” tomato served with burrata, chives and cashew nuts pesto)</i>	
- Tropical and Creamy	13,95
<i>(Caramelized goat’s cheese, pineapple, cherry tomatoes and nuts vinaigrette.)</i>	
- Authentic Caesar	13,95
<i>(Romaine lettuce leaves loaded with Caesar dressing, croutons and parmesan)</i>	

STARTERS

- Fresh baked bread with special garlic sauce	3,95
- Triple-cooked potatoes syncro style	8,50
- Russian salad served with black olives, pickles and seared tuna belly	8,50
- Duo of Valencian flat breads	11,95
· Duck magret, caramelized onion, mistela reduction and arug	
· Confit tomatoes with mozzarella and cashew pesto.	
- Poached cuttlefish in its own sauce with poached eggs and katsuobushi (tuna flakes)	15,00
- Garlic prawns with sate sauce, teriyaki and candy boom	15,00
- 3X3 Ham croquettes with Romesco sauce and red prawn croquettes with black garlic sauce	15,00
- Marinated tuna tartar in Thai sauce served with strawberry gazpacho	20,00
- Grilled octopus served with parmentier of parsnip, honey, special garlic sauce, tomatoes essence and crunchy onions.	20,00
- Charcuterie and cheese platter	25,00
· Iberian pork cebo ham, cecina black Angus fillet, pork fillet Joselito	
· 4 Picos cheese, vintage chia cheese, Mahon cheese	

PAELLAS & CREAMY RICE

Minimum 2 pax
Price P.P.

- Paella Valenciana	18,00
<i>(Meatballs, Pork Ribs, Diced Chicken, Beef Tenderloin, beans and Red Pepper)</i>	
- Meloso de cerdo	18,00
<i>(Creamed rice with pork and vegetables)</i>	
- Arroz a banda	19,00
<i>(Rice with seafood)</i>	
- Meloso del mar	23,00
<i>(Creamed rice with octopus and Prawns)</i>	

BURGERS

- Pecado	17,95
<i>(180g Matured Cow Burger with Smoked Cheddar, Guanciale Marmalade, Truffled Mayonnaise and Spicy Totopos)</i>	
- Veggie	15,95
<i>(Vegetarian Chickpea Burger 180g, Honey Mustard Sauce, Tomato, Arugula and Fried Egg)</i>	

CHAMPAGNE

	Glass	Bottle
HEIDSIECK & MONOPOLE BRUT	13,00	69,00
<i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE</i>		
LAURENT PERRIER BRUT	17,50	110,00
<i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIERE · CHAMPAGNE, FRANCE</i>		

CAVA

EL MEU AVI	5,00	27,00
<i>XARELLO, MACABEO · PERELLADA · D.O CAVA ESPAÑA</i>		
PANOT GAUDI	7,00	30,00
<i>ROSE · PINOT NOIR · D.O CAVA ESPAÑA</i>		

WHITE WINE

LUNA BLANCA	5,00	25,00
<i>VERDEJO · D.O. RUEDA ESPAÑA</i>		
EQUILIBRIO	6,00	27,00
<i>SAUVIGNON BLANC · D.O. JUMILLA ESPAÑA</i>		
PORTA REGIA	7,00	30,00
<i>CHARDONNAY · D.O. ALICANTE ESPAÑA</i>		
NATUREO NON ALCOHOLIC	7,00	30,00
<i>MUSCAT</i>		

ROSÉ WINE

ESTENAS ROSE	5,00	25,00
<i>BOBAL · D.O. PAGO VERA DE ESTENAS ESPAÑA</i>		
RIUS	7,00	30,00
<i>BOBAL · ZONA MANCHUELA, ESPAÑA</i>		

RED WINE

TERRA DEL MANA	5,00	25,00
<i>TEMPRANILLO · D.O. ALICANTE, ESPAÑA</i>		
AUDENCIA	6,00	27,00
<i>SYRAH · D.O. UTIEL-REQUENA, ESPAÑA</i>		
NATUREO NON ALCOHOLIC	7,00	30,00
<i>GARNACHA</i>		

BEER

MAHOU 5 ESTRELLAS GLASS	3,50
MAHOU RADLER	3,50
MAHOU NON ALCOHOLIC	3,50
MAHOU NON ALCOHOLIC TOSTADA	4,00
MAHOU 5 ESTRELLAS PINT	5,50

MAIN COURSES

Meats	
- Duck magret with fruit symphony	29,00
<i>(Cranberry Sauce and Mango Gel)</i>	
- Beef sirloin steak of heifer served with piquillo peppers au-gratin potatoes	31,00
- Beef tenderloin steak with truffled parmentier, caramelized apple and foie	36,00
- Slow-cooked veal ribs served with sweet carrots pure	36,00
- Beef Tomahawk dried-aged 30 days	
900Gg-1000Gg. (2 pax.)	75,00

Fish

- Sea bass and garden flavors	28,00
<i>Wok sauteed vegetables, curry mayonnaise and beetroot pear cream</i>	
- Confit cod in mediterranean flavors	28,00
<i>(Guanciale veil, long-teared vegetables and dehydrated yogurt.)</i>	
- Baked salmon fillet with vegetable trilogy	29,00
<i>(Basil gel, creamy spinach and tender asparagus)</i>	

SIDE DISHES

- PURÉES FROM THE MENU	- WHITE RICE WITH OLIVE OIL	4,00
- SAUCES FROM THE MENU	- POTATO MIX	
- GREEN SALAD		

OUR SWEET PART

- SEMI-LIQUID CHEESECAKE	6,50
- GOLDEN FRENCH TOAST WITH CRUNCHY NOUGAT AND HAZELNUT ICE CREAM.	7,00
- TIRAMISU DUO SUBLIME OF PISTACHIO AND WHITE	7,00
- 70% DARK CHOCOLATE GANACHE, SALTED DOUGHNUT AND LOCAL OLIVE OIL	8,00
- PUMPKIN DELIGHT WITH COCOA AND HONEY ICE CREAM	8,50

FOR CHILDREN

Starters:	
- HOME COOKED CHICKEN BREAST NUGGETS	9,50
- FISH FINGERS	9,50
- CHEESE FINGERS	9,50
Main Courses:	
- GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIED POTATOES	12,00
- SPAGHETTI BOLOGNESA	13,50
- SPAGHETTI CARBONARA	13,50
- PIZZA MARGARITA	17,00

MENÚ DEL HOTEL

Disponible de 13h a 15:30h y de 19:30h a 22:30h

Entrantes

Pequeños comienzos, **grandes sabores**

CREMA DEL CHEF

(crema del día o gazpacho)

REFLEJO DE LA HUERTA

(tomate "ECOLÓGICO" con burrata, cebolleta y pesto de anacardos.)

ENSALADA CREMOSA Y TROPICAL

(queso de cabra caramelizado, piña, tomate cherry y vinagreta de frutos secos.)

BERENJENA MEDITERRÁNEA

(berenjena asada al turrón y feta con panko crujiente)

ENSALADILLA RUSA

(con polvo de aceitunas negras, encurtidos y ventresca de atún)

GAMBAS AL AJILLO

(con salsa sate, teriyaki y candy boom)

CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO

(con salsa romescu de avellanas) tres unidades

Principales

El alma del almuerzo

PAELLA VERDE (mínimum dos personas)

(arroz en paella de verduras)

LUBINA A LA PLANCHA Y SU JARDIN DE SABORES

(verduras salteadas al wok, mayonesa de curry y crema de remolacha a la pera)

BACALAO CONFITADO EN SABORES DEL MEDITERRÁNEO

(velo de guanciale, espencat y yogurt deshidratado)

DORADA VITAL

(dorada a la plancha con parmentier de espinacas)

MAGRET DE PATO A LA SINFONÍA FRUTAL.

(salsa de arándanos y gel de mango)

ENTRECOT DE NOVILLA

(con pimientos del piquillo y patata al horno gratinada)

CARRILLERAS THAI

(carrilleras ibéricas estofadas al curry verde)

Postres

Final Feliz garantizado

COCO LOVE

(yogurt con coco y frutos rojos)

LA TARTA SORPRESA

(la tarta del día)

FRUTA ARCOÍRIS

(fruta fresca variada)

HELADOS Y SORBETES

(dos bolas para elegir)

32,95

HOTEL'S ALL-DAY MENU

Available from 1:00 pm to 3:30 pm and from 7:30 pm to 10:30 pm

Starters

Small Beginnings, **Big Flavors**

"CREMA DEL CHEF"

(cream of the day or gazpacho soup)

REFLECTION OF THE ORCHARD

(organic tomato with burrata, chives and cashew pesto)

CREAMY AND TROPICAL SALAD

(caramelized goat cheese, pineapple, cherry tomato and dried fruit vinaigrette)

MEDITERANEAN SALAD

(roasted eggplant with nougat and feta cheese with crispy panko)

RUSSIAN SALAD

(with black olives powder, pickles and tuna belly)

GAMBAS AL AJILLO

(grilled prawns with sate teriyaki sauce and caramel boom)

IBERIAN HAM CROQUETTES

(with hazelnut romesco sauce)

Main dishes

The Soul of Lunch

PAELLA VERDE (minimum of two people)

(paella with vegetables)

PAN-FRIED SEA BASS

(vegetables sautéed in wok, curry mayonnaise and beetroot cream with pear)

CONFIT COD IN MEDITERRANEAN FLAVORS

(guanciale veil, espencat and dehydrated yoghurt)

DORADA VITAL

(grilled sea bream with spinach parmentier)

DUCK MAGRET WITH FRUIT SYMPHONY

(blueberry sauce and mango gel)

SIRLOIN STEAK

(with piquillo peppers and baked potato au gratin)

PORK CHEECK THAI STYLE

(Iberian cheeks braised in green curry)

Desserts

Happy ending guaranteed

COCO LOVE

(yogurt with coconut and red fruits)

LA TARTA SORPRESA

(the cake of the day)

FRUTA ARCOÍRIS

(assorted fresh fruit)

HELADOS Y SORBETES

(two balls of your choice)

32,95