

Menú CAN VADOR

NOCHES DE LUNES A VIERNES - SÁBADO TODO EL DÍA

ENTRANTES

Sopa cremosa de puerro con rollitos de salmón rellenos de queso fresco
Tartaleta de hojaldre con butifarra negra, foie y manzana desglasada
Tagliatelle “Nero Di Sepia” con langostino, almejas, mejillones y aromas de bullabesa
Huevos fritos “en puntilla” sobre gulas con aceite de ajo y guindilla
Ensalada de verduras confitadas de primavera, crujientes y flores de pensamiento
Canelón de rape y marisco con crema de crustáceos - **Supl. 3,5**
Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de pimentón de La Vera - **Supl. 4,5**

PLATOS PRINCIPALS

Entrecot sin hueso de “Mitjana” de ternera a la brasa con patata y tomate asado
Confit de pato con mermelada de fresa y salsa balsámica
Hamburguesa “Mi Cuit” de ternera con foie y cebolla
Terrina de paletilla de cordero de Aragón en dos cocciones con parmentier - **Supl. 6,5**
Calamar de playa a la brasa con cebolla confitada y salsa de soja, miel y jengibre
Corvina a la plancha con patatitas al “Romesquet”
Morro de bacalao a la brasa con escalibados confitados a la mostaza - **Supl. 6**

POSTRES

Chiboust de chocolate con helado de cacao y galleta
Sablé con crema, fruta fresca y sorbete cítrico
Cake de coco con maracuyá y chocolate blanco

BEBIDAS

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca (1 botella cada dos personas)
Refresco, cerveza o agua

TOSTADA DE PAN DE PAYÉS AL HORNO DE LEÑA
CAFÉ, CORTADO O INFUSIÓN

25 €

IVA INCLUIDO