



# Menú de grupos

## Entrantes a compartir

Chips de berenjena con miel de caña  
Patatas bravas degustación "CAN VADOR"  
Coca de verduras escalibadas y anchoa de L'Esala  
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua  
Pan de cristal con tomate y jamón de paletilla ibérica  
Huevos poché sobre parmentiere de patata rústica y crema de foie  
Pan de payés tostado con tomate

### Segundos a escoger

- 1 Entraña de ternera a la brasa con patata bombón y cebollitas glaseadas
- 1 Filetes de lubina a la plancha con wok de verduras, salsa de soja y sésamo
- 1 Magret de pato a la brasa con boniato asado y salsa de frambuesas al Oporto
- 2 Entrecot de "Mitjana" de ternera a la brasa con patata y tomate asado
- 2 Canelón de rape y gamba con reducción de crustáceos
- 2 Calamarcitos de playa con "trinxat" y picada de ajo, perejil y frutos secos
- 3 Paletilla de cordero de Aragón a baja temperatura con patata finas y tomate
- 3 Lomo de bacalao confitado con cremoso de berenjena ahumada
- 3 Pulpo a la brasa con patata confitada y alioli de pimentón de La Vera

### Postres a escoger

- Crema catalana tradicional con barquillo de galleta
- Sorbete de mandarina con fruta de la pasión
- Mouse de chocolate con helado de turrón

### Bodega

Vino Nuviana D.O. Valle Del Cinca (una botella cada dos peronas)

Aguas Minerales

Café, cortado o infusión

Precio (Iva incluido) 1 30€ 2 35€ 3 40€

## Can Vador

C/ Diputació, 367 - Barcelona T. 93.245.72.72

C/ Deu i Mata, 69 - Barcelona T.93.321.31.89

Email: [reservas@canvador.com](mailto:reservas@canvador.com)