

MENÚ DE GRUP

Entrants a compartir

Espatlla de pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet
Tartar de salmó i alvocat amb amaniment de Mostassa Antiga
Llagostí en tempura amb salsa agredolça i sèsam
Coca amb sobrassada, ceba confitada i mel de canya
Humus de cigrons, pa de pita i oli d'Arbequina
Croqueta vegana de ceps
Pa de pagès torrat amb tomàquet

Plat principal a escollir

- 1 Entranya de vedella a la brasa amb patates a les herbes i salsa Ximixurri
- 1 Filet de llobarro a la planxa amb "Trinxat" de col, patata i picada d'all i julivert
- 1 Jarret de vedella rostit amb puré de carbassa especiada i Demi - glace
- 2 Entrecot de "Mitjana" de vedella a la brasa amb patata al caliu i espàrrec verd
- 2 Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis
- 2 Steak Tartar de filet de vedella fet al moment amb torrades
- 3 Espatlla de xai d'Aragó a baixa temperatura amb patates fines i tomàquet
- 3 Llom de bacallà amb ceba confitada a la mel, espinacs i praliné d'avellanes
- 3 Pop a la brasa amb patates confitades i all i oli de pebre vermell de La Vera

Postres a escollir

Timbal de poma confitada, formatge cremós i crumble
Gelats de turró amb espuma de xocolata i praliné d'avellana torrada
Crema catalana caramel·litzada amb barquet de galeta

•El canvi del postre pel passís tindrà un càrrec de 2,5€ per persona

Celler

Vi Nuviana D.O. Valle Del Cinca (una ampolla cada dos persones)

Aigües Minerals
Cafè, tallat o infusó

•Per qualsevol canvi o modificació el plaç màxim es 24 hores abans de la reserva

Preu (Iva inclòs) 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

