

TAKE AWAY

ESTACIÓN

Alcachofas del Prat rebozadas o a la brasa	6,5 €
Guisantes del Maresme , huevo ECO 65° y papada a baja temperatura	10 €
“ Cap i Pota ” con habas tiernas	9,5 €
Calçots de Valls a la brasa con nuestra salsa Romesco	12 €
“Trinxat” de La Cerdanya con butifarra negra y rosta de panceta	6,5 €

ENTRETENIMIENTOS

Patates degustación rellenas de salsa brava y alioli	4,5 €
“ Chupa-Chup ” de queso Brie, sobrasada de Mallorca y miel de flores	2 €/u
Croqueta casera de pollo de payés	1 €/u
Croqueta vegana de boletus	1,5 €/u
Filete de anchoa del Cantábrico 00	1,2 €/u
Steak Tartar de solomillo de ternera y emulsión de mostaza y anchoa	6,5 €
Jamón ibérico de bellota al corte D.O. Guijuelo	16 €
Tostada de pan de payés de horno de leña con tomate de colgar y ajo seco o baguette de pan sin gluten	2 €

ENTRANTES

Tomate de payés, ventresca de atún, cebolla de Figueres y olivas Arbequinas	7 €
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua	9,5 €
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco	8 €
Huevos ECO de Calaf fritos con puntilla, patates fritas, jamón de paletilla ibérica y foie	7,5 €
Spaguetti de pasta fresca Alle Vongole (almejas, ajito, perejil y vino blanco)	9 €
Canelones de tres carnes rustidas y gratinados con queso y bechamel	6 €
Caracoles Bové a la Llauna con nuestras salsas	13,5 €
Escudella catalana tradicional con galets y pelotitas de cocido	6,5 €

CARNES DEL VADOR

A LA BRASA

Costillas y chuletas de cordero de Teruel	13,5 €
Entraña de ternera - Corte argentino 250 gr.	11 €
Manitas de cerdo de Can Vador	9,5 €
Butifarra artesana de Vallromanes con un punto de pimienta negra	8 €
Muslo / Pechuga de pollo de payés	7 €
<i>Guarnición en todas las carnes</i>	
Alioli, Romesco, Chimichurri, Mostaza Antigua o Dijon	1,5 €

NUESTRA COCINA

Calamarcitos de playa encebollados con chalotas, tomate seco y guisantes lágrima	12 €
Bacalao al horno en sofrito de picada de frutos secos, ajo y guindilla	13 €
Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos	11 €
Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de pimentón rojo de La Vera	13,5 €
Paella marinera con sepia, marisco y gamba roja	13 €
Setas de estación, calabaza, espinacas, foie y salsa de rustido	9,5 €
Hamburguesa de ternera a la brasa, Brie , jamón ibérico y cebolla caramelizada	10,5 €

POSTRES

Tarta de queso cremoso, galleta y canela	4 €
Cuatro Pecados de chocolate - Pasta filo horneada envolviendo la trufa de chocolate	4,5 €
Canelón de miel y requesón napado con praliné de nueces y avellanas	4,5 €
Manzana Fuji de Gerona al horno rellena de crema catalana caramelizada	4 €