



Menú de grupos 2017

Todos los entrantes incluidos

Patatas bravas Degustación de Can Vador
Pan con tomate y jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con sobrasada y miel
Crujientes de queso con manzana y nueces
Langostino en tempura con verduras salteadas y salsa agridulce
Huevos poche sobre patata y cebolla confitada con aceite de foie
Tostada de tártaro de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua

Segundos a escoger...

- 1 Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con patata a la cuchara y chips de yuca
- 1 Filetes de dorada a la plancha sobre verduras y ajos tiernos
- 2 Entrecot de "Mitjana" de ternera a la brasa con patata asada y pimientos del Padrón
- 2 Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de aceite de pimentón de La Vera
- 3 Confit de pato con manzana desglasada y reducción de Oporto
- 3 Suprema de merluza de Palangre con salteado de setas y calabaza
- 4 Terrina de espalda de cordero en dos cocciones con pera asada y salsa de miel y romero
- 4 Morro de bacalao a la brasa sobre escalibados al aroma de mostaza

Postres a escoger...

- ✓ Pastel de queso con galleta y frutos rojos
- ✓ Mouse de chocolate con helado de turrón y crumble de avellana
- ✓ Sorbete de limón y cava al aroma de menta

Bodega:

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

Café, cortado o infusión

Precio (Iva incluido) 1 27€ 2 30€ 3 34€ 4 38€

Can Vador
* Restaurant Brasa *

C/ Diputació, 367 - Barcelona T. 93.245.72.72

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

Email: reservas@canvador.com