

MIENÚ CAN VADOR

Cuina mediterrània

DISSABTE MIGDIA I NIT

ENTRANTS

Fideuà negra amb calamar,
musclos de roca del Delta, gamba i
all i oli a banda

“Quiche “de carbassa d'estació,
formatge Gorgonzola DOP,
codonyat, nous garrapinyades i
mel de farigola

Gaspatxo de tomàquet i préssec,
oli d'alfàbrega i pernil d'espàtlla
ibèrica cruixent

Amanida de brots verds amb
fritura d'albergínia, tomàquets
cirerol rostits, salsa turca
Tzatziki de cogombre, iogurt, menta,
all, vinagre i AOVE

Bunyols de bacallà i sobrassada
de Mallorca amb mel de flors
- Supl. 4 €

Steak Tartar de filet de vedella
tallat a ganivet
- Supl. 7 €

Carxofes del Prat confitades i
acabades a les brases
- Supl. 6 €



PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa
amb guarnició

Tàrtar de salmó, alvocat i
mango amb aromes Nikkei i xips
de plàtan i alga Nori

Caneló de rostit de carn napat a la
beixamel de ceps i tòfona

Carns a la brasa

• Entrecot sense os de vedella

• Botifarra artesana de
Vallromanes amb un punt de
pebre negre

• Entranya de vedella
(Tall argentí)

• Peus de porc de Can Vador

• Cuixa / Pit de pollastre de pagès

Guarnició en totes les carns

Calamar del Mediterrani
a la planxa amb
“Trinxat de la Cerdanya”
- Supl. 12 €

Entrecot sense os de vedella
Angus d'Argentina - 250 gr.
amb guarnició
- Supl. 18 €

POSTRES

Mini “Xuxo” de crema pastissera

Sorbet de llimona amb crumble
d'ametlla, cardamom i canyella

Macedònia de fruites amb suc de
taronja natural

PA, BEGUDA I CAFÈ

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca
Negre, Blanc o Rosat

Refresc, cervesa o aigua

Viña Pomal Negre D.O. Rioja
Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Legaris Verdejo D.O. Rueda
- Supl. 12 €

PREU

33€

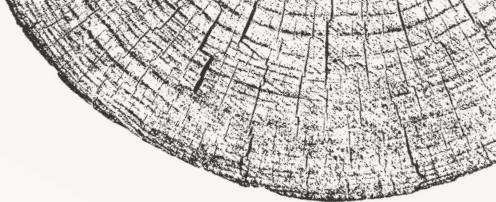
IVA INCLÒS

EN CAS D'INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA COMUNICAR-HO AL NOSTRE PERSONAL

Diagonal
C/ Déu i Mata 69 - Barcelona
Tel: +34 933 213 189

Can Vador
restaurant · brasa

Eixample
C/Diputació 367- Barcelona
Tel: +34 932 457 272



MIENÚ CAN VADOR

Cocina mediterránea

SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE

ENTRANTES

Fideuá negra con calamar,
mejillones del Delta, gamba y
alioli a banda

“Quiche” de calabaza de estación,
queso Gorgonzola DOP,
membrillo, nueces garrapiñadas y
miel de tomillo

Gazpacho de tomate y melocotón,
aceite de albahaca y jamón de
paletilla ibérica crujiente

Ensalada de brotes verdes con
fritura de berenjena, tomate
cereza, salsa turca Tzatziki de
pepino, yogurt, menta, ajo, vinagre
y AOVE

Buñuelos de bacalao y
sobrasada de Mallorca con
miel de flores
- Supl. 4 €

Steak Tartar de solomillo de
ternera cortado a cuchillo
- Supl. 7 €

Alcachofas del Prat confitadas y
acabadas a las brasas
- Supl. 6 €



PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con
guarnición

Tartar de salmón, aguacate y
mango con aromas Nikkei y chips
de plátano y alga Nori

Canelón de rustido de carnenapado
a la bechamel de boletus y trufa

Carnes a la brasa

• Entrecot sin hueso de ternera

• Butifarra artesana de
Vallromanes con un punto de
pimienta negra

• Entraña de ternera
(Corte argentino)

• Manitas de cerdo de Can Vador

• Muslo / Pechuga de pollo de
payés

Guarnición en todas las carnes

Calamar del
Mediterráneo a la plancha con
“Trinxat de la Cerdanya”
- Supl. 12 €

Entrecot sin hueso de ternera
Angus de Argentina - 250 gr.
con guarnición
- Supl. 18 €

POSTRES

Mini “Xuxo” de crema pastelera

Sorbete de limón con crumble de
almendra, cardomo y canyella

Macedonia de frutas con zumo de
naranja natural

PAN, BEBIDA Y CAFÉ

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca
Tinto, Blanco o rosado

Refresco, cerveza o agua

Viña Pomal Tinto D.O. Rioja
Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Legaris Verdejo D.O. Rueda
- Supl. 12 €

PRECIO

33€

IVA INCLUIDO

EN CASO DE INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTICIA COMUNICARLO A NUESTRO PERSONAL

Diagonal
C/ Déu i Mata 69 - Barcelona
Tel: +34 933 213 189

Can Vador
restaurant · brasa

Eixample
C/Diputació 367- Barcelona
Tel: +34 932 457 272