MENÚ CAN VADOR

Cuina mediterrània

DISSABTE MIGDIA I NIT

ENTRANTS

Crema freda de carbassó a les brases amb cremós d'alfàbrega i reducció cítrica

Mutàbal d'albergínia escalivada amb cruixents de iuca, olivada negra i pebere vermell

Graellada de verdures i hortalisses fresques a la brasa amb salsa Romesco

Patates fregides, sobrassada de Mallorca, ou escumat a 63º i salsa de formatge de cabra

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

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

PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Arròs melós de bacallà, cansalada de porc Duroc i pebrots del Piquillo

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

Pota de pop a la brasa. patata a la "Cullera" i oli de pebre vermell de La Vera
- Supl. 15 €

Ploma de porc ibèric d'aglà D.O. Sierra de Aracena (Huelva) -250 gr. amb guarnició
- Supl. 10 €

POSTRES

Els nostres pecats de xocolata

Crep de mousse de plàtan i coco

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

MENÚ CAN VADOR

Cocina mediterránea

SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE

ENTRANTES

Crema fría de calabacín a las brasas con cremoso de albahaca y reducción cítrica

Mutábal de berenjena escalibada con crujientes de yuca, olivada negra y pimientón

Graellada de verdures i hortalisses fresques a la brasa amb salsa Romesco

Patates fregides, sobrassada de Mallorca, huevo poché a 63º y salsa de queso de cabra

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

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

PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Arroz meloso de bacalao, panceta de cerdo Duroc y pimientos del Piquillo

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

Pata de pulpo a la brasa con patata a la "Cuchara" y aceite de pimentón de La Vera
- Supl. 15 €

Pluma de cerdo ibérico de bellota D.O. Sierra de Aracena (Huelva) - 250 gr. con guarnición
- Supl. 10 €

POSTRES

Nuestros pecados de chocolate

Crepe de mousse de plátano y coco

Macedonia de frutas 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