

Menú Can Vador

Nits de dilluns a dissabte i cap de setmana

ENTRANTS

Bunyols de bacallà amb maionesa de safrà

Salmorejo - Sopa emulsionada de tomàquet amb pernil ibèric i ou de guatlla

Musclos de roca del Delta de l'Ebre a l'estil mariner

Llagostins en tempura amb verdures saltejades, salsa agredolça i sèsam

Mozzarella de Búfala, tomàquets de l'hort, pesto d'alfàbrega, torrades i olivada negra

"Esqueixada" de bacallà amb tomàquet, ceba de Figueres al "Cop de Puny" i Kalamata

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

Ous ferrats de pagès "amb puntilla", patates fregides i espatlla de pernil ibèric

Tartar de salmó i alvocat amb amaniment de mostassa Antiga - Supl. 4,5€

Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis - Supl. 4,5€

PLATS PRINCIPALS

LES NOSTRES BRASES:

Entrecot de "Mitjana" de vedella

Magret d'ànec amb peres rostides i reducció de Oporto

Mitjanes de xai

Peus de porc a l'estil Can Vador

Botifarra de Vallromanes amb un punt de pebre

Filet de llobarro amb Pack Choy a la brasa i tomàquet cirera

Pop a la brasa amb patates confitades i all i oli de pebre vermell de La Vera - Supl. 8€

LA NOSTRA CUINA:

Steak Tartar de filet de vedella picat a ganivet

Paella Mar i Muntanya amb calamar, pollastre de corral, salxitxa del Poble i gamba

Calamarsets de platja a la planxa amb Ratatouille de verdures i oli de romaní

Llom de bacallà a la Mel amb patata i ceba confitada - Supl. 8€

POSTRES

Carrot Cake amb cremós de formatge i festucs

Gelat de turró amb brownie de xocolata i nous

Manhattan's cheesecake amb galeta i coulis de fruits vermells

Crema catalana caramel·litzada

Amanida de fruites naturals amb suc de taronja

BEGUDA

Aigües minerals

TORRADA DE PÀ DE PAGÈS DE FORN DE LLENYA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA

25.00€

IVA INCLÒS

Menú Can Vador

Noches de lunes a sábado y fines de semana

ENTRANTES

Buñuelos de bacalao con mayonesa de azafrán

Salmorejo - Sopa emulsionada de tomate con jamón ibérico y huevo de codorniz

Mejillones de roca del Delta del Ebro al estilo marinero

Langostinos en tempura con verduras salteadas, salsa agridulce y sésamo

Mozarella de Búfala, tomates, pesto de albahaca, tostaditas y olivada negra

"Esqueixada" de bacalao con tomate, cebolla de Figueras al "Cop de Puny" y olivas de Kamalata

Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco

Huevos fritos de payés "en puntilla" con patatas fritas y paletilla de jamón ibérico

Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua
- Supl. 4,5€

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos - Supl. 4,5€

PLATOS PRINCIPALES

NUESTRAS BRASAS:

Entrecot de "Mitjana" de ternera

Magret de pato con peras asadas y reducción de Oporto

Chuletas de cordero

Pies de cerdo estilo Can Vador

Butifarra de Vallromanas un puntito picante

Filete de lubina con Pack Choy a la brasa y tomatitos cherry

Pulpo a la brasa con patata confitada y alioli de pimentón de La Vera
- Supl. 8€

NUESTRA COCINA:

Steak Tartar de solomillo de ternera picado a cuchillo

Paella Mar y Montaña con calamar, pollo de corral, salchicha del Pueblo y gamba

Calamarcitos de playa a la plancha con Ratatouille de verduras y aceite de Romero

Lomo de bacalao a la Miel con patata y cebolla confitada- Supl. 8€

POSTRES

Carrot Cake con queso cremoso y pistachos

Helado de turrón con brownie de chocolate y nueces

Manhattan's cheesecake con galleta y coulis de frutos rojos

Crema catalana caramelizada

Ensalada de frutas naturales con zumos de naranja

BEBIDA

Aguas minerales

TOSTADA DE PAYÉS DE HORNO DE LEÑA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA

25.00€

IVA INCLUIDO

Can Vador Menu

Nights from monday to saturday and weekend

STARTERS

Cod fritters with saffron mayonnaise

Salmorejo - Emulsified tomato soup with Iberian ham & quail egg

Rock mussels from Delta de L'Ebre with seafood flavour

Tempura prawns with stir-fry vegetables, sweet and sour sauce & sesame

Bufala mozzarella, tomatoes, basil pesto, toasted bread & black olive paste

"Esqueixada" – cod, tomato, "Cop de puny" Figueras onion & Kalamata olives

Barbecue fresh vegetables with Romesco sauce

Fried eggs in "puntilla" with French fries & Iberian ham

Salmon and avocado tartar with Ancient mustard dress - *Supl. 4,5€*

Monkfish & prawn cannelloni with shellfish sauce - *Supl. 4,5€*

MAIN DISHES

OUR BARBECUE MEATS:

"Mitjana" beef Sirloin

Duck magret with roasted pear & Oporto sauce

Lamb chops

Pig trotter's

Vallromanes craft sausage with Black pepper flavour

Sea Bass fillet with barbecue Pack Choy & cherry tomatoes

Barbecue octopus with confit potatoes & red paprika
"alioli" - *Supl. 8€*

OUR BARBECUE MEATS:

Tenderloin beef Steak Tartar

Sea & Mountain Paella with squid, chicken, sausage & prawn

Grilled beach squids with Rata-touille & rosemary oil

Cod loin with honey, potatoes & confit onion, - *Supl. 8€*

DESSERTS

Carrot Cake with creamy cheese & pistacchio

Nougat ice cream with chocolate brownie with walnuts

Manhattan's cheesecake with-cookie & red fruit coulis

Caramelized Catalan cream

Fresh fruit salad with orange juice

DRINKS

Mineral waters

TOASTED CATALAN COUNTRY
BREAD WITH TOMATO & OLIVE
OIL

25.00€

VAT INCLUDED