



Can Vador

WWW.CANVADOR.COM

DIPUTACIÓ, 367 - BARCELONA
932 457 272

DEU I MATA 69-95 - BARCELONA
933 213 189



ENTRETENIMENTOS

Anchoa de L'Escala 00 con aceite de oliva Arbequina y pimienta negra 3€/u.

Croqueta cremosa de pollo de payés rustido 2,8€/u.

Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores 3€/u.

“Ensaladilla” de patata confitada, huevo duro, atún en aceite, mayonesa y piparra de Ibarra 9€

Fritura de berenjena a la miel y lima 8€

Tartar de salmón, aguacate y mango con aromas Nikkei 13€

Langostinos crujientes al estilo vietnamita - 4ud. 9€

Patatas bombón rellenas de salsa “Brava” y alioli de ajos escalibados 8€

Chorizo Criollo a la brasa con Chimichurri 7€

Jamón de paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr. 22€

Tostada de pan de payés de horno de leña, tomate de colgar y ajo seco 3€

“Baguette” sin gluten 2,5€

ENTRANTES / PLATILLOS

Fríos y Calientes

Salmorejo cordobés - Sopa fría de tomate emulsionada con virutas de jamón de paletilla ibérica y huevo duro de codoniz 12€

Ensalada de melocotón de estación a la miel y canela, burrata italiana, brotes verdes y pesto de albahaca y pistacho 15€

Tartar de gamba con aguacate y almendra 16€

Tomate ibérico, cebolla encurtida, ventresca de atún y Kalamata 14€

Steak Tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo 15€

Calamar de costa a la andaluza, cebolla confitada y salsa Tártara 18€

Mejillones “Bouchot” D.O. Bretaña francesa a la salsa Café de París 14€

Huevos fritos con puntilla, patatas fritas y jamón de paletilla ibérica 12€

Caracoles Bové a la “Llauna” con sus salsas 17€

Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco 14€

CARNES A LA BRASA

Selección de Origen

Entrecot sin hueso de ternera de Gerona - 250 gr. 22€

Solomillo de ternera de Gerona - 250 gr. 28€

Lomo Alto sin hueso “Rib-Eye” raza Wolowina - 250 gr. 35€

Entraña de ternera - Corte argentino - 250 gr. 17€

Pluma de cerdo ibérico de bellota D.O Sierra de Aracena (Huelva) - 250 gr. 20€

Costillas y chuletas de cordero de Teruel 25€

Manitas de cerdo de Can Vador 16€

Butifarra artesana de Vallromanés con un punto de pimienta negra 14€

Muslo / Pechuga de pollo de payés 14€

Guarnición a elegir: Verduras a la brasa / Patatas fritas / Judías secas / Pimientos del Piquillo y patatitas especiadas

Salsas: Alioli / Romesco / Mostaza Antigua o Dijon / Chimichurri 2€

NUESTRA COCINA

Suprema de corvina al horno, bimi braseado, salsa Pil Pil y refrito de ajo y guindilla 20€

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos 20€

Pulpo a la brasa, patata a la “Cuchara” y aceite de pimentón de La Vera 25€

Mar y Montaña de calamar del Mediterráneo relleno de carne, butifarra del Perol y sus patitas 22€

Paella marinera de sepia de costa, mejillones de roca del Delta del Ebro y gamba roja 25€

Cola de rape al horno al “All i Pebre” con patatitas panaderas S/M

Iva Inc.

En caso de intolerancia o alergia comunicarlo a nuestro personal