



# Can Vador

---

restaurant . brasa



# Can Vador

restaurant · brasa

## PER COMENÇAR

Les nostres patates braves degustació un puntet picants	7 €
Croqueta casolana de pollastre rostit	1,80 €/u.
Croqueta vegana de ceps	2,20 €/u.
Anxoves del Cantàbric 00	1,50 €/u.
Pernil ibèric d'aglà al tall	20 €
Llagostins en tempura amb salsa agredolça i sèsam	2,00 €/u.
Amanida de tomàquet de pagès, ventresca de tonyina, ceba tendra i olives Arbequines	12€
Ous ferrats amb "puntilla", patates fregides, pernil ibèric i foie	10 €
Cargols "a la Llauna" amb les nostres salses	17 €
Escopinyes de Ca L'Espinaler amb salsa del Maresme	6,5 €
Torrada de pa de pagès de forn de llenya o pa sense gluten	2,5 €

## LES NOSTRES CARNS A LA PEDRA

Totes les carns que oferim son presentades sense os i laminades per acabar de fer a taula. Les carns de 500 gr. es recomanat per dos persones

Entrecot de vedella femella 300 gr. amb textura tendre i sabor suau procedent de Girona	20 €
Txuletón de vaca "Frisona" 500 gr. amb 20 dies de maduració, sabor i textura suau procedent de Galícia o el nord de Portugal	35 €
Txuletón de vaca vella "D'Campo" 500 gr. amb 40 dies de maduració, sabor extraordinari procedent de les terres Gallegues	40 €
Txuletón de vaca vella "Simental" 500 gr. amb 35 dies de maduració, textura suau i sabor intens procedent del centre d'Europa	45 €

Per acabar amb un bon gust de boca pregunta pels nostres postres més dolços, digestius o Gin-tònics...

# 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

# Cam Vador

restaurant · brasa

## PARA EMPEZAR

Nuestras patatas bravas degustación un puntito picantes	7 €
Croqueta casera de pollo rustido	1,80 €/u.
Croqueta vegana de boletus	2,20 €/u.
Anchoa del Cantábrico 00	1,50 €/u.
Jamón ibérico de bellota al corte	20 €
Langostinos en tempura con salsa agridulce y sésamo	2,00 €/u.
Ensalada de tomate de payés, ventresca de atún, cebolla tierna y olivas Arbequinas	12€
Huevos fritos “en puntilla”, patatas fritas, jamón ibérico y foie	10 €
Caracoles “a la Llauna” con nuestras salsas	17 €
Berberechos de Ca L’Espinaler con salsa del Maresme	6,5 €
Tostada de pan de payés de horno de lenya o pan sin gluten	2,5 €

## NUESTRAS CARNES A LA PIEDRA

. Las carnes de 500 gr. se recomiendan para dos personas

Entrecot de ternera hembra 300 gr. con una textura tierna y sabor suave procedente de Gerona	
Chuletón de vaca “Frisona” 500 gr. con 20 días de maduración, sabor y textura suave procedente de Galicia o del norte de Portugal	20 €
Chuletón de vaca vieja “D’Campo” 500 gr. con 40 días de maduración, sabor extraordinario procedente de las tierras Gallegas	35 €
Chuletón de vaca vieja “Simental” 500 gr. con 35 días de maduración, textura suave y sabor intenso procedente del centro de Europa	40 €
	45 €

Para terminar con un buen sabor de boca pregunta por nuestros postres más dulces, digestivos o Gin-tónicos....

# 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

restaurant . brasa

## STARTERS

"Can Vador" spicy braves potatoes	7 €
Roasted chicken croquette	1,80 €/u.
Vegan boletus croquette	2,20 €/u.
Cantabrian Anchovies 00	1,50 €/u.
Iberian cured ham	20 €
Tempura prawns with sweet and sour sauce & sesame	2,00 €/u.
Orchard tomato, tuna belly, tender onion & Arbequina olives	12 €
Fried eggs in "puntilla" with French fries, Iberian ham & foie	10 €
Baked snails as "Llauna" style with sauce apart	17 €
Cockles from Ca L'Espinales with sauce	6,5 €
Toasted Catalan country bread or Bread free gluten	2,5 €

## BARBECUE MEATS

All meats that we offer are presented without bone and laminated to finish to the table. The meat of 17 oz. is recommended by two people

Beef Sirloin steak from Girona 10,5 oz. with tender texture & soft flavour	20 €
Beef Rib-Eye "Frisona" 17 oz. with 20 Dry-Ege days, soft flavour and texture from Galician or north of Portugal	35 €
Old Beef Rib-Eye "D'Campo" 17 oz. with 40 Dry-Ege days, fantastic flavour from Galician	40 €
Old Beef Rib-Eye "Simental" 17 oz. with 35 Dry-Ege days, soft texture & intense flavour from Central Europe	45 €

To finish with a good taste of mouth ask for our sweetest desserts, digestives & Gin-tonics



# 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