

MENÚ DIARI

Dijous 21 d'Agost

ENTRANTS

Paella marinera amb calamar,
musclos de roca i gamba

Salmorejo cordovés - Sopa freda de
tomàquet emulsionada amb encenalls
de pernil d'espàtlla ibèrica i ou dur

Hummus de cirgrons al toc de comí
amb verduretes crudités, xips de iuca
i sèsam

Amanida de fulles verdes amb
pollastre de pagès marinat amb
espècies i arrebossat cruixent, croutons
i salsa Cèsar

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

Amanida verda amb
tonyina, ou dur i blat de moro

Bunyols de bacallà i sobrassada de
Mallorca, emulsió d'all
escalivats i mel de flors - 4 u.
- Supl. 6

Steak Tartar de filet de vedella de
Girona picat a ganivet
- Supl. 8

Caneló de rap i gamba napat amb
crema de crustacis
- Supl. 12

PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Bacallà al forn amb crosta
d'ametlles, crema de porros i
botifarra negra de Vallromanes

Carns a la Brasa

· Entrecot sense os de vedella

· Entranya de vedella

· Secret de porc Duroc

· Botifarra de Vallromanes

· Cuixa / Pit · Pollastre de pagès

Pop a la brasa, patata a la
"Cullera" i oli de pebre vermell
de La Vera
- Supl. 15

Ploma de porc ibèric d'aglà
- 250 gr. amb guarnició
- Supl. 10

POSTRES

Mousse de iogurt amb préssec de
vinya confitat i la seva compota

Mel i mató de Cabrianes

Macedònia de fruites

Gelat - Maduixa / Vainilla / Xocolata

PA, BEGUDA I CAFÈ

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca

Refresc, cervesa o aigua mineral

Copa Viña Pomal - Supl. 3

Viña Pomal Criança - Supl. 12

Copa Legaris Verdejo - Supl. 3

Legaris Verdejo - Supl. 12

21€

IVA INCLÒS



*EN CAS D'INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA INFORMAR A L'ESTABLIMENT

Diagonal

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

Cam Vador
restaurant · brasa

Eixample

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

MIENÚ DIARIO

Jueves 21 de Agosto

ENTRANTES

Paella marinera con calamar, mejillones de roca y gamba

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

Hummus de garbanzos al toque de comino con verduritas crudités, chips de yuca y sésamo

Ensalada de hojas verdes con pollo de payés marinado con especias y rebozado crujiente, croutons y salsa César

Parrillada de verduras y hortalizas frescas a la brasa con salsa Romesco

Ensalada verde con atún, huevo duro y maíz

Buñuelos de bacalao y sobrasada de Mallorca, emulsión de ajos escalibados y miel de flores - 4 u.
- Supl. 6

Steak tartar de solomillo de ternera de Gerona picado a cuchillo
- Supl. 8

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos
- Supl. 12

PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Bacala al horno con crosta de almendras, crema de puerros y butifarra negra de Vallromanes

Carnes a la Brasa

· Entrecot sin hueso de ternera

· Entraña de ternera

· Secreto de cerdo Duroc

· Butifarra de Vallromanes

· Muslo / Pechuga · Pollo de payés

Pulpo a la brasa, patata a la "Cuchara" y aceite de pimentón de La Vera
- Supl. 15

Pluma de cerdo ibérico de bellota - 250 gr. con guarnición
- Supl. 10

POSTRES

Mousse de yogurt con melocotón de viña confitado y su compota

Miel y requesón de Cabrianes

Macedonia de frutas

Helado - Fresa / Vainilla / Chocolate

PAN, BEBIDA Y CAFÉ

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca

Refresco, cerveza o agua mineral

Copa Viña Pomal - Supl. 3

Viña Pomal Criança - Supl. 12

Copa Legaris Verdejo - Supl. 3

Legaris Verdejo - Supl. 12

21€

IVA INCLUIDO



* EN CASO DE INTOLERANCIA ALIMENTICIA INFORMAR AL ESTABLECIMIENTO

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