

# MENÚ DIARI

Dimarts 12 de Març

## ENTRANTS

Calçots de Valls en tempura amb la nostra salsa Romesco

Crema de pèsols amb ou escumat i encenalls de pernil d'esparrilla ibèrica

Platet de faves ofegades amb mandoguilletes de carn i sòpia

Amanida de fulles verdes amb bacallà esqueixat, tomàquet de pagès, olivada negra i vinagreta d'ametxes

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

Amanida verda amb tonyina, ou dur i blat de moro

Carxofes del Prat confitades i acabades a les brasses  
- Supl. 6

Caneló de rap i gamba napat amb crema de crustacis  
- Supl. 8

Bunyols de bacallà i sobrassada de Mallorca, emulsió d'all escalivats i mel de flors - 4 u.  
- Supl. 5



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

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

*Can Vador*  
restaurant . brasa

## POSTRES

Crema de pinya en gotet i textures d'ella mateixa especiada i rostida

Pastís Sata d'ametlla laminada torrada

Mel i mató

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

22€

IVA INCLÒS

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

# MENÚ DIARIO

Martes 12 de Marzo

## ENTRANTES

Calçots de Valls en tempurada con nuestra salsa Romesco

Crema de guisantes con huevo poché y virutas de jamón de paletilla ibérica

Platillo de habas rehogadas con albóndiguitas de carne y sepia

Ensalada de hojas verdes con bacalao desmigado, tomate de payés, olivada negra y vinagreta de almendras

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

Ensalada verde con atún, huevo duro y maíz

Alcachofas del Prat confitadas y acabadas a las brasas  
- Supl. 6

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos  
- Supl. 8

Buñuelos de bacalao i sobrasada de Mallorca, emulsión de ajos escalibados y miel de flores - 4 u.  
- Supl. 5



\* EN CASO DE INTOLERANCIA ALIMENTICIA INFORMAR AL ESTABLECIMIENTO

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

*Can Vador*  
restaurant . brasa

## POSTRES

Crema de piña en vasito y texturas de la misma especiada y asada

Pastel Sara de almendra laminada tostada

Miel y requesón

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

22€

IVA INCLUIDO

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