

# MENÚ DIARI

Divendres 10 de Gener

## ENTRANTS

Linguini all'Arrabiata amb amb cansalada, all, bitxo, alfàbrega i parmesà Grana Padano

Crema de carbassó amb bombons de Brie i melmelada de pera rostida

La nostra "Ensaladilla Russa" de patata, tonyina i ou dur amb seitons en vinagre i maionesa de cogombres

Platet de mongetes blanques en salsa verda amb espàrrecs bladers i cloïsses

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'alls escalivats i mel de flors - 4 u.**  
- Supl. 6

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

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



## PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Hambruguesa de bacallà a la planxa amb cremós de pebrots del Piquillo i xips de carxofa del Prat

Estofat de vedella amb botifarra del Perol sobre "Trinxat" de col i patata

### Carns a la Brasa

· Entrecot sense os de vedella

· Entranya de vedella

· Mitjanes de xai

· Secret de porc Duroc

· Botifarra de Vallromanes

· Cuixa / Pit · Pollastre de pagès

**Caneló de rap i gamba napat amb crema de crustacis**  
- Supl. 10

**Calamar del Mediterrani a la planxa amb 'Trinxat de la Cerdanya'**  
- Supl. 12

**Ploma de porc ibèric d'aglà - 200 gr. amb guarnició**  
- Supl. 10

## POSTRES

Poma al forn farcida de crema catalana caramel·litzada

Puding de coco amb la nostra nata muntada i caramel

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

# 20€

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

Viernes 10 de Enero

## ENTRANTES

Linguine all'Arriabata con panceta, ajo, bicho, albahaca y parmesano Grana Padano

Crema de calabacín con bombones de Brie y mermelada de pera asada

Nuestra "Ensaladilla Rusa" de patata, atún y huevo duro con boquerones en vinagre y mayonesa de pepinillo

Platillo de judías blancas en salsa verde con espárrago triguero y almejas

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

Alcachofas del Prat confitadas y acabadas a la brasa  
- Supl. 6

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



## PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Hamburguesa de bacalao a la plancha con cremoso de pimientos del Piquillo y chips de alcachofa del Prat

Estofado de ternera con butifarra del Perol sobre "Trinchat" de col y patata

### Carnes a la Brasa

· Entrecot sin hueso de ternera

· Entraña de ternera

· Chuletas de cordero

· Secreto de cerdo Duroc

· Butifarra de Vallromanes

· Muslo / Pechuga · Pollo de payés

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos  
- Supl. 10

Calamar del Mediterráneo a la plancha con 'Trinchat de la Cerdaña'  
- Supl. 12

Pluma de cerdo ibérico de bellota - 200 gr. con guarnición  
- Supl. 10

## POSTRES

Manzana al horno rellena de crema catalana caramelizada

Pudin de coco con nuestra nata montada y caramelo

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

# 20€

IVA INCLUIDO

\* EN CASO DE INTOLERANCIA ALIMENTICIA INFORMAR AL ESTABLECIMIENTO

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