

MIENÚ DE GRUP

Cuina mediterrània

A partir de 4 persones · Prèvia reserva

PER COMPARTIR

Brioix de tàrtar de salmó, alvocat i amaniment de mostassa Antiga

Amanida de fulles amb poma desglasada al brandy, carbassa rostida, ceba vermella, fruits secs i parmesà Grana Padano

Carxofes del Prat confitades i acabades a les brases

Bunyols de bacallà i sobrassada de Mallorca amb mel de flors

Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra de Vallromanes i rostes de cansalada

Ous ferrats amb "puntilla", patates fregides i pernil d'espatlla ibèrica

Torrada de pa de pagès de forn de llenya amb tomàquet de penjar i all sec



PRINCIPALS A ESCOLLIR

Opció 1

Entrecot sense os de vedella 200 gr. a la brasa amb patates a les herbes provençals

Costella de porc rostida i lacada al forn a la mel i soja amb cremós de carbassa violí

Filet de llobarro a la brasa amb un bouquet de ruca, fonoll i taronja

Opció 2

Melós de vedella a baixa temperatura amb patata trufada i Demi-glacé

Ploma de porc ibèric d'aglà a la brasa amb "French Fries" de moniato

Lluç de Palangre al forn amb picada de fruits secs i refregit d'all i bitxo

Opció 3

Entrecot sense os de vedella femella de Girona - 300 gr. amb guarnició

Costelles i mitjanes de xai de Terol a la brasa amb guarnició

Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis

POSTRES

Crema catalana cremada, una dolça tradició

"Torrija" - Torrada de Santa Teresa amb gelat de canyella i crema anglesa

Mel i mató de Cabrianes amb nous, panses i orellanes

PER BEURE

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca Negre / Blanc / Rosat
Una ampolla cada 2 comensals

Aigües Minerals

Viña Pomal Negre, Blanc o Rosat
- Supl. 12 €

Legaris Roble o Verdejo
- Supl. 12 €

CAFÈ O INFUSIÓ

OPCIÓ 1 - 37 €

OPCIÓ 2 - 42 €

OPCIÓ 3 - 47 €

IVA INCLÒS

*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

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

MENÚ DE GRUPO

Cocina mediterránea

A partir de 4 personas · Previa reserva

ENTRANTES

Brioche de tartar de salmón,
aguacate y aliño de mostaza
Antigua

Ensalada de hojas con manzana
desglasada al brandy, calabaza
asada, cebolla roja, frutos secos y
parmesano Grana Padano

Alcachofas del Prat confitadas y
acabadas a las brasas

Buñuelos de bacalao y sobrasada de
Mallorca con miel de flores

Trinchat de la Cerdaña con
butifarra negra de Vallromanes y
rostas de panceta

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

Tostada de pan de payés de horno de
leña con tomate de colgar
y ajo seco



PLATOS PRINCIPALES

Opción 1

Entrecot de ternera - 200 gr. a la
brasa con patatas a las hierbas
provenzales

Costilla de cerdo asada y lacada al
horno a la miel y soja con cremoso
de calabaza violín

Filete de lubina a la brasa con un
bouquet de rúcula, hinojo y naranja

Opción 2

Meloso de ternera a
baja temperatura con patata
trufada y Demi-glacé

Pluma de cerdo ibérico de bellota
a la brasa con "French Fries" de
boniato

Merluza de Palangre al horno con
picada de frutos secos y refrito de
ajo y guindilla

Opción 3

Entrecot sin hueso de ternera
hembra de Gerona - 300 gr.
con guarnición

Costillas y chuletas de cordero de
Teruel a la brasa con guarnición

Canelón de rape y gamba napado
con salsa de crustáceos

POSTRES

Crema catalana quemada,
una dulce tradición

"Torrija" - Tostada de Santa
Teresa con helado de canela y
crema inglesa

Miel y requesón de Cabrianes con
nueces, pasas y orejones

PARA BEBER

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca
Tinto / Blanco / Rosado
Una botella cada 2 comensales

Aguas Minerales

Viña Pomal Tinto, Blanco o Rosado
- Supl. 12 €

Legaris Roble o Verdejo
- Supl. 12 €

CAFÉ O INFUSIÓN

OPCIÓN 1 - 37 €

OPCIÓN 2 - 42 €

OPCIÓN 3 - 47 €

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

GROUP MENU

Mediterranean cuisine

Minimum 4 people - Previous booking

TO SHARE

Brioche with salmon and avocado tartar with Ancient mustard dress

Salad with glazed apple, roasted pumpkin, red onion, dry nuts & parmesan Grana Padano

Candied artichoke from El Prat and finished on the barbecue

Cod Fritter with sobrasada from Mallorca & flower honey

Smashed potato and cabbage with black sausage from Vallromanes and roasted pork belly

Fried eggs with lace, french fries & Iberian acorn-fed ham

Toast of farmhouse bread from a wood-fired oven, hanging tomato and dried garlic / "Baguette" without gluten



MAIN COURSE

Option 1

Barbecue boneless sirloin beef steak with spiced potatoes

Roasted Duroc pork rib and lacquered with soy & honey side roasted pumpkin purée

Barbecue fillet Sea Bass with rocket, fennel and orange

Option 2

Veal mellow at low temperature with truffle potato & Demi-glace

Pluma · Front loin of acorn-fed Iberian pork with sweet potato "French Fries"

Baked Palangre Hake, chopped nuts and fried garlic with chilli pepper

Option 3

Barbecue Boneless sirloin beef steak from Girona - 300 gr.

Barbecue ribs and chops of Teruel lamb with garnish

Monkfish and shrimp cannelloni with crustacean sauce

DESSERTS

Caramelized cream brulé, a sweet tradition

Brioche "Torrija" with cinnamon ice cream & crème anglaise

Cabrianes cottage cheese with flowers honey & walnuts, raisins & apricots

TO DRINK

Nuviana Wine D.O. Valle del Cinca

Mineral waters

Viña Pomal Red, White or Rose
- Supl. 12 €

Legaris Wine Roble or Verdejo
- Supl. 12 €

COFFEE OR INFUSION

OPTION 1 - 37 €

OPTION 2 - 42 €

OPTION 3 - 47 €

VAT INCLUDED

* IF YOU HAVE A FOOD INTOLERANCE, PLEASE INFORM THE ESTABLISHMENT

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