

MENÚ DE GRUP

Cuina mediterrània

A partir de 4 persones · Prèvia reserva

PER COMPARTIR

- Anxoves de L'Escala 00 amb pa de vidre i AOVE
Ensaladilla Russa del Vador
Tomàquet de pagès, ventresca de tonyina, ceba de Figueres i olives Arbequines
Croquetes cremoses de pernil ibèric d'aglà
Bolets de temporada saltejats amb allets tendres i espàrrecs verds
Ous ECO 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 òs de vedella 200 gr. a la brasa amb patata al caliu i verdures a la graella
Costella de porc rostida i lacada al forn a la mel i soja amb bresa de verdures d'acompanyament

Tàrtar de salmó i alvocat amb amaniment de mostassa Antiga

Opció 2

- Melós de vedella guisat a baixa temperatura amb cremós de moniato i Demi-glace
Encenalls de bacallà arrebossats a la mel amb Pil Pil de gingebre i xips de tubercles

Corball a la brasa amb Pack Choy i poma desglasada al brandy

Opció 3

- Entrecot sense os de vedella femella de Girona - 350 gr. amb garnició
Ploma de porc ibèric d'aglà 200 gr. "A la pedra" i garnició
Calamarsets de platja amb trinxat de la Cerdanya, botifarra negra i rosta de cansalada de porc Duroc

POSTRES

- Pastís de formatge cremós amb galeta i coulis de groselles
Pecats - Pasta fil·lo fornejada envoltant la trufa de xocolata
Gelat de turró de Xixona amb ratafia i carquinyolis

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 - 35 €

OPCIÓ 2 - 40 €

OPCIÓ 3 - 45 €

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

- Anchoas de L'Escala 00 en pan cristal y AOVE
- Ensaladilla Rusa del Vador
- Tomate de payés, ventresca de atún, cebolla de Figueres y olivas Arbequinas
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota
- Setas de temporada salteadas con ajos tiernos y espárragos verdes
- Huevos ECO 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 patata asada y verduras a la parrilla
- Costilla de cerdo asada y lacada al horno con miel y soja con verduras de acompañamiento
- Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua

Opción 2

- Meloso de ternera guisado a baja temperatura con cremoso de boniato y Demi-glace
- Virutas de bacalao rebozadas a la miel con Pil Pil de jengibre y chips de tubérculos
- Corvina a la brasa con Pack Choy y manzana desglasada al brandy

Opción 3

- Entrecot sin hueso de ternera hembra de Gerona - 350 gr. con guarnición
- Pluma de cerdo ibérico de bellota 200 gr. "A la piedra" con guarnición
- Calamarcitos de playa con trinxat de la Cerdanya, butifarra negra y rosta de panceta de cerdo Duroc

POSTRES

Tarta de queso cremosa con galleta y coulis de grosellas

Pecados - Pasta filo horneada envolviendo la trufa chocolate

Helado de turrón de Jijona con ratafia y carquiñolis

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 - 35 €

OPCIÓN 2 - 40 €

OPCIÓN 3 - 45 €

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

- Anchovy fillets from L'Escala 00, glass bread & olive oil
- Cold russian salad Can Vador style
- Creamy acorn-fed iberian ham croquette
- Orchard tomato salad with tuna belly & Figueres onion
- Stir-fry seasonal mushrooms with tender garlic & green asparagus
- ECO eggs fried with lace, french fries and 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 grilled vegetables
- Roasted Duroc pork rib at low temperature and lacquered with soy & honey side vegetables
- Salmon and avocado tartar with Anciene mustard dressing

Option 2

- Veal mellow at low temperature with creamy sweet potato & Demi-glace
- Honey battered cod shavings, ginger Pil Pil and tuber chips
- Barbecue croaker with pack choy & and apple deglazed with brandy

Option 3

- Barbecue Boneless sirloin beef steak from Girona - 350 gr.
- Pluma · Front loin of acorn-fed Iberian pork - 200 gr. "To stone"
- Grilled beach squids with smashed cabbage and potato, black sausage from Vallromanes and fried Duroc pork pancetta

DRINKS

- Creamy cheesecake with cookie & gooseberry coulis
- Chocolate Sins - Baked filo pastry wrapping the chocolate truffle
- "Xixona" nougat ice cream with Ratafia & "Carquinyolis"

PARA BEBER

- 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 - 35 €

OPTION 2 - 40 €

OPTION 3 - 45 €

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 · brasserie

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