



Can Vador

restaurant · brasa

PARA LLEVAR - TAKE AWAY

Croqueta de pollo de payés rustido	2,5 u.
Croqueta cremosa de jamón ibérico de bellota	.2,8 u.
Calçots de Valls rebozados con salsa Romesco	7,5 u.
Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores	2,8 u.
Cuatro filetes de anchoa de L'Escala 00, pan de cristal y caviar de aceite	10
Tres boquerones en vinagre con "Ajoblanco" y aceite de ajo y perejil	8
Ensaladilla Rusa del Vador de patata confitada, atún y huevo duro	7,5
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr.	18
Burrata italiana con tomates cereza escaldados y pesto de albahaca	13
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua	14
Esqueixada de bacalao con caviar de tomate, olivada y piñones	13
Huevos ECO fritos con puntilla, patatas fritas y jamón ibérico	9
Escudella catalana "barrejada" con galets y pelotitas de cocido	9
Canelón de rustido de carne gratinado con queso, bechamel y Demi-glacé	10
Caracoles Bové a la "Llauna" con sus salsas	16
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco	13
Setas de temporada salteadas con ajos tiernos y espárragos verdes	11
Spaguettis de pasta fresca con tartar de gamba roja y aromas de lima	14
Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos	14
Paella marinera con sépia de costa, y gamba roja	17
Calamarcitos de playa con "trinxat" de la Cerdaña	16
Fricandó de llata ternera de Gerona guisado con boletus de montaña	14
Meloso de ternera a baja temperatura, cremoso de boniato y Demi-glacé	15
Steak Tartar de solomillo de ternera de Gerona cortado a cuchillo	17
Cola de rape al horno amb patatitas, picada y refrito de ajo y guindilla	S/M
Rodaballo al horno con su Pil Pil y patatas bombón a la sal	S/M
Arroz de montaña, costilla de cerdo, setas de estación y alcachofa del Prat	16

Diagonal

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

Eixample

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





Can Vador

restaurant · brasa

PARA LLEVAR - TAKE AWAY

Croqueta de pollo de payés rustido	2,5 u.
Croqueta cremosa de jamón ibérico de bellota	.2,8 u.
Calçots de Valls rebozados con salsa Romesco	7,5 u.
Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores	2,8 u.
Cuatro filetes de anchoa de L'Escala 00, pan de cristal y caviar de aceite	10
Tres boquerones en vinagre con "Ajoblanco" y aceite de ajo y perejil	8
Ensaladilla Rusa del Vador de patata confitada, atún y huevo duro	7,5
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr.	18
Burrata italiana con tomates cereza escaldados y pesto de albahaca	13
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua	14
Esqueixada de bacalao con caviar de tomate, olivada y piñones	13
Huevos ECO fritos con puntilla, patatas fritas y jamón ibérico	9
Escudella catalana "barrejada" con galets y pelotitas de cocido	9
Canelón de rustido de carne gratinado con queso, bechamel y Demi-glacé	10
Caracoles Bové a la "Llauna" con sus salsas	16
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco	13
Setas de temporada salteadas con ajos tiernos y espárragos verdes	11
Spaguettis de pasta fresca con tartar de gamba roja y aromas de lima	14
Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos	14
Paella marinera con sépia de costa, y gamba roja	17
Calamarcitos de playa con "trinxa" de la Cerdaña	16
Fricandó de llata ternera de Gerona guisado con boletus de montaña	14
Meloso de ternera a baja temperatura, cremoso de boniato y Demi-glacé	15
Steak Tartar de solomillo de ternera de Gerona cortado a cuchillo	17
Cola de rape al horno amb patatitas, picada y refrito de ajo y guindilla	S/M
Rodaballo al horno con su Pil Pil y patatas bombón a la sal	S/M
Arroz de montaña, costilla de cerdo, setas de estación y alcachofa del Prat	16

PREGUNTAR POR NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Diagonal

C/ Déu i mata, 69 - Barcelona

Tel: +34 933 213 189

Eixample

C/ Diputació, 367 - Barcelona

Tel: +34 932 457 272





Can Vador

restaurant · brasa

PARA LLEVAR - TAKE AWAY

Croqueta de pollo de payés rustido	2,5 u.
Croqueta cremosa de jamón ibérico de bellota	.2,8 u.
Calçots de Valls rebozados con salsa Romesco	7,5 u.
Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores	2,8 u.
Cuatro filetes de anchoa de L'Escala 00, pan de cristal y caviar de aceite	10
Tres boquerones en vinagre con "Ajoblanco" y aceite de ajo y perejil	8
Ensaladilla Rusa del Vador de patata confitada, atún y huevo duro	7,5
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr.	18
Burrata italiana con tomates cereza escaldados y pesto de albahaca	13
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua	14
Esqueixada de bacalao con caviar de tomate, olivada y piñones	13
Huevos ECO fritos con puntilla, patatas fritas y jamón ibérico	9
Escudella catalana "barrejada" con galets y pelotitas de cocido	9
Canelón de rustido de carne gratinado con queso, bechamel y Demi-glacé	10
Caracoles Bové a la "Llauna" con sus salsas	16
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco	13
Setas de temporada salteadas con ajos tiernos y espárragos verdes	11
Spaguettis de pasta fresca con tartar de gamba roja y aromas de lima	14
Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos	14
Paella marinera con sépia de costa, y gamba roja	17
Calamarcitos de playa con "trinxa" de la Cerdaña	16
Fricandó de llata ternera de Gerona guisado con boletus de montaña	14
Meloso de ternera a baja temperatura, cremoso de boniato y Demi-glacé	15
Steak Tartar de solomillo de ternera de Gerona cortado a cuchillo	17
Cola de rape al horno amb patatitas, picada y refrito de ajo y guindilla	S/M
Rodaballo al horno con su Pil Pil y patatas bombón a la sal	S/M
Arroz de montaña, costilla de cerdo, setas de estación y alcachofa del Prat	16

PREGUNTAR POR NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Diagonal

C/ Déu i mata, 69 - Barcelona

Tel: +34 933 213 189

Eixample

C/ Diputació, 367 - Barcelona

Tel: +34 932 457 272





Can Vador

restaurant · brasa

PARA LLEVAR - TAKE AWAY

Croqueta de pollo de payés rustido	2,5 u.
Croqueta cremosa de jamón ibérico de bellota	.2,8 u.
Calçots de Valls rebozados con salsa Romesco	7,5 u.
Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores	2,8 u.
Cuatro filetes de anchoa de L'Escala 00, pan de cristal y caviar de aceite	10
Tres boquerones en vinagre con "Ajoblanco" y aceite de ajo y perejil	8
Ensaladilla Rusa del Vador de patata confitada, atún y huevo duro	7,5
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr.	18
Burrata italiana con tomates cereza escaldados y pesto de albahaca	13
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua	14
Esqueixada de bacalao con caviar de tomate, olivada y piñones	13
Huevos ECO fritos con puntilla, patatas fritas y jamón ibérico	9
Escudella catalana "barrejada" con galets y pelotitas de cocido	9
Canelón de rustido de carne gratinado con queso, bechamel y Demi-glacé	10
Caracoles Bové a la "Llauna" con sus salsas	16
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco	13
Setas de temporada salteadas con ajos tiernos y espárragos verdes	11
Spaguettis de pasta fresca con tartar de gamba roja y aromas de lima	14
Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos	14
Paella marinera con sépia de costa, y gamba roja	17
Calamarcitos de playa con "trinxa" de la Cerdaña	16
Fricandó de llata ternera de Gerona guisado con boletus de montaña	14
Meloso de ternera a baja temperatura, cremoso de boniato y Demi-glacé	15
Steak Tartar de solomillo de ternera de Gerona cortado a cuchillo	17
Cola de rape al horno amb patatitas, picada y refrito de ajo y guindilla	S/M
Rodaballo al horno con su Pil Pil y patatas bombón a la sal	S/M
Arroz de montaña, costilla de cerdo, setas de estación y alcachofa del Prat	16

PREGUNTAR POR NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Diagonal

C/ Déu i mata, 69 - Barcelona

Tel: +34 933 213 189

Eixample

C/ Diputació, 367 - Barcelona

Tel: +34 932 457 272

