

MENÚ DIARI

Divendres 10 d'Octubre

ENTRANTS

Arròs a la cassola amb galta de Duroc sense feina, bolets del Montseny i cruixent de cansalada

Truita de xistorra artesana i patates xips agria gallega

Coca amb tomàquet cirerol confitat, formatge Gouda, pernil d'espàtlla de Duroc, crema d'ametlles i oli d'herbes

Crema tébia de carbassó amb confitura de pebrot del Piquillo i croutons

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. 8 €

Steak Tartar de filet de vedella tallat a ganivet
- Supl. 11 €

PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Filet de llobarro a la planxa amb escalivats i Romesco

Pollastre de pagès rostit al Teriyaki amb Pack Choy i sèsam

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 de pagès

Pota de pop a la brasa, patata a la "Cullera" i oli de pebre vermell de La Vera
- Supl. 15 €

Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis
- Supl. 10 €

Cua de rap fresc a la brasa amb guarnició
- Supl. 12 €

POSTRES

Pa de pessic de carbassa "Pumkin Cake" amb frosti de formatge crema i festucs

Mousse de formatge manxec amb gelatina de figues de temporada

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

23€

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

MIENÚ DIARIO

Viernes 10 de Octubre

ENTRANTES

Arroz a la cazuela con carrillera de Duroc sin faena, setas del Montseny y crujiente de panceta

Tortilla de chistorra artesana y patatas chips agria gallega

Coca con tomate cereza confitado, queso Gouda, jamón de paletilla de Duroc, crema de almendras y aceite de hierbas

Crema templada de calabacín con mermelada de pimiento del Piquillo y croutons

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. 8 €

Steak Tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo
- Supl. 11 €

PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Filete de lubina a la plancha con escalibados y Romesco

Pollo de payés asado al Teriyaki con Pack Choy y sésamo

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

Pulpo a la brasa, patata a la "Cuchara" y aceite de pimentón rojo de La Vera
- Supl. 15 €

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

Cola de rape fresco a la brasa con guarnición
- Supl. 12 €

POSTRES

Bizcocho de calabaza
"Pumkin Cake" con frosti de queso crema y pistacho

Mousse de queso manchego con gelatina de higos de temporada

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

23€

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