

MIENÚ CAN VADOR

Cuina mediterrània

DISSABTE MIGDIA I NIT

ENTRANTS

“Amanida Xatonada”

Escarola, tomàquet concassé,
bacallà esqueixat, olives de
Kalamata i salsa Romesco

Ensaladilla de patata confitada,
pastanaga, ou dur, tonyina en oli,
anxova de L'Escala i piparra d'Ibarra

Llagostins en tempura amb salsa
agredolça, juliana Thai de
verdures i picada asiàtica

Ou a baixa temperatura amb
parmentier, bolets de temporada i
salsa tartufata

Bunyols de bacallà i sobressada
de Mallorca amb mel de flors
- Supl. 4 €

Steak Tartar de filet de vedella
tallat a ganivet
- Supl. 7 €

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



PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa
amb guarnició

Rosbif de vedella amb compota de
poma, pastanagues glasejades i
Demi-glace

“Poupiettes” de llengüadina al forn
amb puré de pèsols i crema
d'allets tendres al cava

Carns a la brasa

• Entrecot sense os de vedella

• Botifarra artesana de
Vallromanes amb un punt de
pebre negre

• Entranya de vedella
(Tall argentí)

• Peus de porc de Can Vador

• Cuixa / Pit de pollastre de pagès

Guarnició en totes les carns

Calamar del Mediterrani
a la planxa amb
“Trinxat de la Cerdanya”
- Supl. 12 €

Entrecot sense os de vedella
Angus d'Argentina - 250 gr.
amb guarnició
- Supl. 18 €

POSTRES

Crema catalana caramel·litzada,
una dolça tradició

Mousse de maracujà amb confitura
de prèsec Paraguià

Macedònia de fruites amb suc de
taronja natural

PA, BEGUDA I CAFÈ

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca
Negre, Blanc o Rosat

Refresc, cervesa o aigua

Viña Pomal Negre D.O. Rioja
Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Legaris Verdejo D.O. Rueda
- Supl. 12 €

PREU

33€

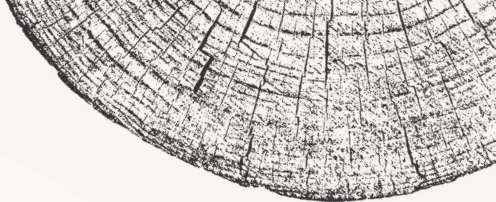
IVA INCLÒS

EN CAS D'INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA COMUNICAR-HO AL NOSTRE PERSONAL

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 CAN VADOR

Cocina mediterránea

SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE

ENTRANTES

"Ensalada Xatonada"

Escarola, tomate concassé, bacalao desmigado, olivas de Kalamata y salsa Romesco

Ensaladilla de patata confitada, zanahoria, huevo duro, atún en aceite, anchoa de La Escala y piparra de Ibarra

Langostinos en tempura con salsa agridulce, juliana Thai de verduritas y picada asiática

Huevo a baja temperatura con parmentier, setas de temporada y salsa tartufata

Buñuelos de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores
- Supl. 4 €

Steak Tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo
- Supl. 7 €

Alcachofas del Prat confitadas y acabadas a las brasas
- Supl. 6 €



PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Rosbif de ternera con compota de manzana, zanahorias glaseadas y Demi-glacé

"Poupiettes" de lenguadina al horno con puré de guisantes y crema de ajos tiernos al cava

Carnes a la brasa

• Entrecot sin hueso de ternera

• Butifarra artesana de Vallromanes con un punto de pimienta negra

• Entraña de ternera (Corte argentino)

• Manitas de cerdo de Can Vador

• Muslo / Pechuga de pollo de payés

Guarnición en todas las carnes

Calamar del Mediterráneo a la plancha con "Trinxat de la Cerdanya"
- Supl. 12 €

Entrecot sin hueso de ternera Angus de Argentina - 250 gr. con guarnición
- Supl. 18 €

POSTRES

Crema catalana caramelizada, una dulce tradición

Mouse de maracuyá con confitura de melocotón paraguayo

Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

PAN, BEBIDA Y CAFÉ

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca Tinto, Blanco o rosado

Refresco, cerveza o agua

Viña Pomal Tinto D.O. Rioja Legaris Roble D.O. Ribera del Duero Legaris Verdejo D.O. Rueda
- Supl. 12 €

PRECIO

33€

IVA INCLUIDO

EN CASO DE INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTICIA COMUNICARLO A NUESTRO PERSONAL

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