

ENTRETENIMENTS

Anxova de L'Escala 00 amb oli d'oliva Arbequina i pebre negre 3€/u.
Croqueta cremosa de pollastre de pagès rostit 2,8€/u.
Bunyol de bacallà i sobrassada de Mallorca amb mel de flors 3€/u.
Calçots de Valls en tempura amb salsa Romesco 9€
Fritura d'albergínia a la mel i llima 8€
Llagostins cruixents a l'estil vietnamita - 4ut. 9€
Patates bombó farcides de salsa "Brava" i all i oli d'alls escalivats 8€
Xoriç Criollo a la brasa amb "Chimichurri" 6€
Pernil d'espàtlla ibèrica d'aglà D.O. Guijuelo -100 gr. 20€
Torrada de pa de pagès de forn de llenya, tomàquet de penjar i all sec 3€
"Baguette" sense gluten 2,5€

ENTRANTS / PLATETS

Freds i Calents

Carxofes del Prat confitades i acabades a les brases 10€
Cremós de carbassa, bolets d'estació, col Kale cruixent i pinyons 12€
Tàrtar de gamba amb alvocat i ametlla 16€
Tomàquet ibèric, ceba encurtida, ventresca de tonyina i Kalamata 14€
Escarola, llom de sardina fumat, envinagrats i tomàquet concassé 13€
Steak Tartar de filet de vedella tallat a ganivet 15€
Canelons de tres carns rostides gratinats amb formatge i beixamel 13€
Ous ferrats amb "puntilla", patates fregides i pernil d'espàtlla ibèrica 12€
Graellada de verdures i hortalisses a la brasa amb salsa Romesco 13€
Cargols Bové a la Llauna amb les seves salses 17€
Calçots de Valls a la brasa (Previ encàrrec) 18€

CARNS A LA BRASA

Selecció d'Origen

Entrecot sense os de vedella de Girona - 300 gr. 22€
Filet de vedella de Girona - 250 gr. 27€
Entecot sense os Angus d'Argentina (Rib eye) - 250 gr. 28€
Entranya de vedella - Tall argentí - 250 gr. 16€
Ploma de porc ibèric d'aglà - 200 gr. Sierra de Aracena (Huelva) 18€
Costelles i mitjanes de xai de Terol 20€
Peus de porc de Can Vador 16€
Botifarra artesana de Vallromanes amb un punt de pebre negre 13€
Cuixa / Pit de pollastre de pagès 14€
Guarnició a escollir: Verdures a la brasa / Patates fregides / Mongetes seques / Pebrots del Piquillo i patatones especiades
Salses: All i oli / Romesco / Mostassa Antiga o Dijon / "Chimichurri" 2€

LA NOSTRA CUINA

Fricandó de Llata de vedella amb bolets del Montseny 16€
Costella de porc Duroc rostida a baixa temperatura i lacada a la mel i soja 16€
Melós de vedella amb parmentier de patata trufat i Demi-glace 17€
Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis 20€
Calamar del Mediterrani a la planxa amb "Trinxat de la Cerdanya" 22€
Paella marinera de sèpia de costa i gamba vermella 22€
Cua de rap al forn, picada de fruits secs i refregit d'all i bitxo S/M

Iva Inc.

En cas d'intolerància o al·lèrgia comunicar-ho al nostre personal

ENTRETENIMENTOS

Anchoa de L'Escala 00 con aceite de oliva Arbequina y pimienta negra 3€/u.

Croqueta cremosa de pollo de payés rustido 2,8€/u.

Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores 3€/u.

Calçots de Valls en tempura con salsa Romesco 9€

Fritura de berenjena a la miel y lima 8€

Langostinos crujientes al estilo vietnamita - 4ud. 9€

Patatas bombón rellenas de salsa "Brava" y alioli de ajos escalibados 8€

Chorizo Criollo a la brasa con Chimichurri 6€

Jamón de paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr. 20€

Tostada de pan de payés de horno de leña, tomate de colgar y ajo seco 3€

"Baguette" sin gluten 2,5€

ENTRANTES / PLATILLOS

Fríos y Calientes

Alcachofas del Prat confitadas y acabadas a las brasas 10€

Cremoso de calabaza, setas de estación, col Kale crujiente y piñones 12€

Tartar de gamba con aguacate y almendra 16€

Tomate ibérico, cebolla encurtida, ventresca de atún y Kalamata 14€

Escarola, lomo de sardina ahumado, encurtidos y tomate concassé 13€

Steak Tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo 15€

Canelones de tres carnes asadas gratinados con queso y bechamel 13€

Huevos fritos con puntilla, patatas fritas y jamón de paletilla ibérica 12€

Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco 13€

Caracoles Bové a la "Llauna" con sus salsas 17€

Calçots de Valls a la brasa (Previo encargo) 18€

CARNES A LA BRASA

Selección de Origen

Entrecot sin hueso de ternera de Gerona - 300 gr. 22€

Solomillo de ternera de Gerona - 250 gr. 27€

Entecot sin hueso Angus de Argentina (Rib eye) - 250 gr. 28€

Entraña de ternera - Corte argentino - 250 gr. 16€

Pluma de cerdo ibérico de bellota - 200 gr. Sierra de Aracena (Huelva) 18€

Costillas i chuletas de cordero de Teruel 20€

Manitas de cerdo de Can Vador 16€

Butifarra artesana de Vallromanés con un punto de pimienta negra 13€

Muslo / Pechuga de pollo de payés 14€

*Guarnición a elegir: Verduras a la brasa / Patatas fritas /
Judías secas / Pimientos del Piquillo y patatitas especiadas*

Salsas: Alioli / Romesco / Mostaza Antigua o Dijon / Chimichurri 2€

NUESTRA COCINA

Fricandó de Llata de ternera con setas del Montseny 16€

Costilla de cerdo Duroc asada a baja temperatura y lacada a la miel y soja 16€

Meloso de ternera con parmentier de patata trufado y Demi-glacé 17€

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos 20€

Calamar del Mediterráneo a la plancha con "Trinxat de la Cerdanya" 22€

Paella marinera de sepia de costa y gamba roja 22€

Cola de rape al horno, picada de frutos secos y refrito de ajo y guindilla S/M

Iva Inc.

En caso de intolerancia o alergia comunicarlo a nuestro personal

ENTERTAINMENTS

Anchovy fillet from L'Escala 00, Arbequine olive oil & black pepper 3€/u.

Creamy roasted chicken croquette 2,8€/u.

Cod Fritter with Sobrassada from Mallorca & flower honey 3€/u.

“Calçots” from Valls in tempura with Romesco sauce 9€

Fried eggplant with honey & lime 8€

Crispy prawns vietnamese style - 4ud. 9€

Baby potato stuffed with our “Brava” spicy sauce & roaste garlic aioli 8€

Grilled argentine Criollo sausage with Chimichurri sauce 6€

Iberian acorn-fed ham D.O. Guijuelo - 100 gr. 20€

Farmhouse bread from a wood-fired oven, hanging tomato and garlic 3€

“Baguette” without gluten 2,5€

STARTERS & SMAL PLATES “TAPAS”

Cold & Warm

Candied artichokes from El Prat and finished on the barbacue 10€

Creamy pumpkin, seasonal mushrooms, crispy Kale and pine nuts 12€

Shrimp tartar with avocado and almonds 16€

Iberian farm tomato, pickled onion, tuna belly & Kalamata olives 14€

Friséé lettuce, smoked sardine loin, pickles and concassé tomatoes 13€

Steak Tartar sirloin steak chopped by knife 15€

Roasted meat cannelloni au gratin with cheese & béchamel 13€

Fried eggs with lace, french fries & Iberian acorn-fed ham 12€

Grilled fresh vegetables with Romesco sauce 13€

“Bové” snails baked to “La Llauna” with sauces on the side 17€

Grilled “Calçots” from Valls (Request) 18€

MEAT SELECTION

Selección de Origen

Boneless sirloin beef steak from Girona - 300 gr. 22€

Tenderloin beef from Girona - 250 gr. 27€

Boneless Argentinian Angus Ribeye - 250 gr. 28€

Beef skirt steak - Argentinian cut - 250 gr. 16€

“Pluma” · Front loin of acorn-fed Iberian pork -200 gr. Sierra de Aracena (Huelva) 18€

Ribs & chops of Teruel lamb 20€

Can Vador's pork trotters 16€

Artesan pork sausage from Vallromanes 13€

Drumstick or breast farm chicken 14€

*Side to choose: Grilled vegetabes / French fries /
White beans / Piquillo red pepper & roasted potatoes*

Sauces: Aioli / Romesco / Ancienne or Dijon Mustard / Chimichurri 2€

MAIN DISHES

Stewed beef “Fricando” with seasonal MOntseny mushrooms 16€

Duroc pork rib roasted at low temperature lacquered with soy & honey 16€

Veal mellow with truffled potato parmentier and Demi-glace 17€

Monkfish and shrimp cannelloni with a crustacean sauce 20€

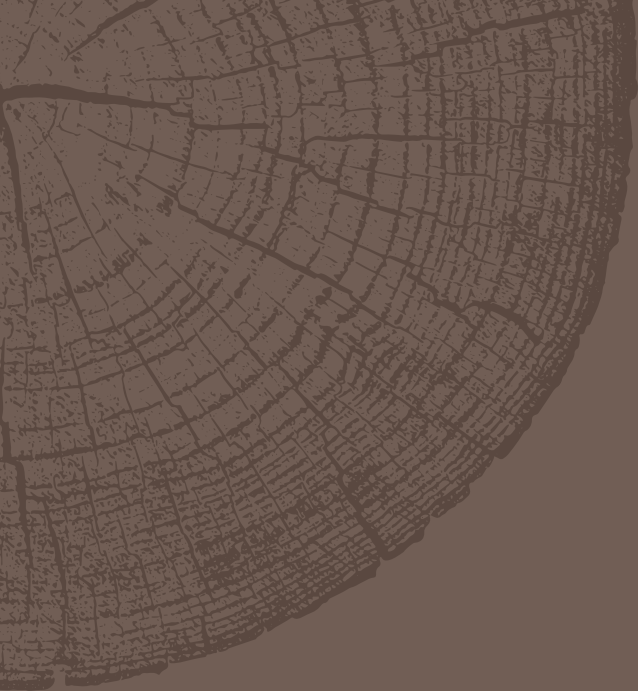
Grilled Mediterranean squid with “Trinxat de la Cerdanya” 22€

Seafood rice paella with shore cuttlefish and red shrimp 22€

Baked monkfish tail, chopped nuts and fried garlic with chili pepper S/M

Vat Inc.

In case of intolerance or food allergy, communicate it to ou staff



Can Vador

WWW.CANVADOR.COM

DIPUTACIÓ, 367 - BARCELONA
932 457 272

DEU I MATA 69-95 - BARCELONA
933 213 189

