

MENÚ DIARI

Dijous 29 de Maig

ENTRANTS

Paella marinera amb calamar, musclos gallecs i gamba

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà Grana Padano, ruca i AOVE

Vichyssoise de porros amb entrebanes de raïm, cruixents, ametlla torrada i reducció cítrica

Ous fregits en "puntilla" amb patates rosses, xoriç i crema de formatge blau

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. 6

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

Steak Tartar de filet de vedella de Girona picat a ganivet
- Supl. 8

PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Bacallà a l'andalusa amb patatones confitades al llorer i crema d'allets tendres

Aletes de pollastre de pagès a la brasa amb salsa Teriyaki i patates de moniato

Carns a la Brasa

· Entrecot sense os de vedella

· Entranya de vedella

· Secret de porc Duroc

· Botifarra de Vallromanes

· Cuixa / Pit · Pollastre de pagès

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

Calamar del Mediterrani a la planxa amb 'Trinxat de la Cerdanya'
- Supl. 12

Ploma de porc ibèric d'aglà - 200 gr. amb guarnició
- Supl. 10

POSTRES

Batut de síndria a la menta amb sorbet de llimona

Pa de pessic de xocolata amb fruits vermells i préssec

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

21€

IVA INCLÒS



*EN CAS D'INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA INFORMAR A L'ESTABLIMENT

Diagonal

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

Cam Vador
restaurant · brasa

Eixample

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

MIENÚ DIARIO

Jueves 29 de Mayo

ENTRANTES

Paella marinera con calamar, mejillones gallegos y gamba

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano Grana Padano, rúcula y AOVE

Vichyssoise de puerros con tropezones de uva, crujientes, almendra tostada y reducción cítrica

Huevos fritos en "puntilla" con patatas fritas, chorizo y crema de queso azul

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. 6

Alcachofas del Prat confitadas y acabadas a la brasa
- Supl. 6

Steak tartar de solomillo de ternera de Girona picado a cuchillo
- Supl. 8

PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Bacalao a la andaluza con patatitas confitadas al laurel y crema de ajos tiernos

Alitas de pollo de payés a la brasa con salsa Teriyaki y patatas de boniato

Carnes a la Brasa

· Entrecot sin hueso de ternera

· Entraña de ternera

· Secreto de cerdo Duroc

· Butifarra de Vallromanes

· Muslo / Pechuga · Pollo de payés

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

Calamar del Mediterráneo a la plancha con 'Trinchat de la Cerdaña'
- Supl. 12

Pluma de cerdo ibérico de bellota - 200 gr. con guarnición
- Supl. 10

POSTRES

Batido de sandía a la menta con sorbete de limón

Bizcocho de chocolate con frutos rojos y melocotón

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

21€

IVA INCLUIDO



* EN CASO DE INTOLERANCIA ALIMENTICIA INFORMAR AL ESTABLECIMIENTO

Diagonal
C/ Déu i Mata 69 - Barcelona
Tel: +34 933 213 189

Cam Vador
restaurant · brasa

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