

MENÚ DIARI

Dijous 29 de Maig

ENTRANTS

Paella marinera amb calamar,
musclos gallecs i gamba

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

“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

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'all
escalivats i mel de flors - 4 u.
- Supl. 8 €

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

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-glacé

“Poupiettes” de llobarro al forn,
puré de pèsols i crema
d'allets tendres al cava

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

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

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

POSTRES

Crema catalana caramel·litzada, una
dolça tradició

Mousse de maracujà amb confitura de
préssec Paraguaià

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

Jueves 29 de Mayo

ENTRANTES

Paella marinera con calamar,
mejillones gallegos y gamba

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

“Ensalada Xatonada”
Escarola, tomate concassé, bacalao
desmigado, olivas de Kalamata y
salsa Romesco

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

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 €

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 lubina al horno,
puré de guisantes y crema de ajos
tiernos al cava

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

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

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

POSTRES

Crema catalana caramelizada,
una dulce tradición

Mouse de maracuyá con confitura de
melocotón paraguayo

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