

MIENÚ CAN VADOR

Cuina mediterrània

DISSABTE MIGDIA I NIT

ENTRANTS

Crema suau emulsionada de moniato a la canyella amb bolets del Montseny, xips de remolatxa i praliné de nous i tòfona

Mezza Rigatoni "Frutti di Mare" amb gallineta, calamar, gamba i musclos de roca

Escudella barrejada amb galets, carn d'olla i pilotetes

Amanida de fulles verdes amb carpaccio de botifarra artesana de porc Duroc, adobats, rave i vinagreta de mel i mostassa

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

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



PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Cevitxe de corball amb llet de tigre, ají groc, blat de moro, camote confitat i ceba vermella

Peus de porc guisats a la cassola amb mongetes sucosses i picada de fruits secs

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

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

Ploma de porc ibèric d'aglà D.O. Sierra de Aracena (Huelva)
-250 gr. amb guarnició
- Supl. 10 €

POSTRES

Mascarpone, figues "Coll de Dama" i crumble d'ametlla

Pa de pessic de torró de Xixona

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€

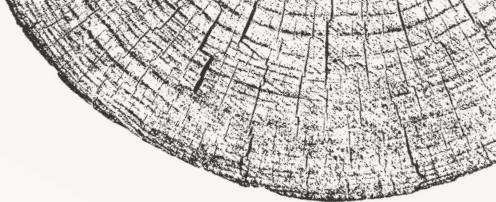
IVA INCLÒS

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

Crema suave emulsionada de boniato a la canela con setas del Montseny, chips de remolacha y praliné de nueces y trufa

Mezza Rigatoni "Frutti di Mare" con gallineta, calamar, gamba y mejillones de roca

Escudella catalana con galets, carne de olla y pelotitas

Ensalada de hojas verdes con carpaccio de butifarra artesana de cerdo Duroc, encurtidos, rábano y vinagreta de miel y mostaza

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

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



PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Ceviche de corvina con leche de tigre, ají amarillo, choclo, camote confitado y cebolla roja

Manitas de cerdo guisadas a la cazuela con judía jugosas y picada de frutos secos

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

Pata de pulpo a la brasa con patata a la "Cuchara" y aceite de pimentón de La Vera
- Supl. 15 €

Pluma de cerdo ibérico de bellota D.O. Sierra de Aracena (Huelva)
- 250 gr. con guarnición
- Supl. 10 €

POSTRES

Mascarpone, higos "Coll de Dama" y crumble de almendra

Bizcocho de turrón de Jijona

Macedonia de frutas 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