

MENÚ DIARI

Divendres 24 d'Octubre

ENTRANTS

Cremós de carbassa amb bolets de tardor, salsa de foie i suc de rostit

Cargols guisats amb xoricet, botifarra del Perol i picada catalana

Coca de recapte amb escalivada, tonyina en oli, anxoves de L'Escala i olivada negra

Amanida de fulles variades amb moniato especiat, magrana, formatge de cabra i nous

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 €

Caneló de rap i gamba napat amb crema de crustacis - Supl. 12 €

PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa amb guarnició

Bacallà a la "Llauna" amb mongetes seques i cansalada

Costella de porc a baixa temperatura lacada a la soja i mel amb pera escalivada

Carns a la Brasa

· Entrecot sense os de vedella

· Entranya de vedella

· Secret de porc Duroc

· Botifarra de Vallromanes

· Cuixa / Pit · Pollastre de pagès

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

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

POSTRES

Poma confitada amb crema lleugera de vainilla i gelat de canyella

Mousse de iogur grec amb confitura de Palo Santo

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

Can Vador
or
restaurant · la brasa

Eixample

C/ Diputació 367 - Barcelona

Tel: +34 932 457 272



MENÚ DIARIO

Viernes 24 de Octubre

ENTRANTES

- Cremoso de calabaza con setas de otoño, salsa de foie y demi - glace
- Caracoles guisados con chorizo, butifarra del Perol y picada catalana
- Coca de Recapte con escalibada, atún en aceite, anchoas de La Escala y olivada negra
- Ensalada de hojas variadas con bonitao especiado, granada, queso de cabra y nueces
- 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 €
- Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos - Supl. 12 €

PLATOS PRINCIPALES

- Pescado fresco a la brasa con guarnición
- Bacalao a la "Llauna" con judías blancas y panceta
- Costilla de cerdo a baja temperatura y lacada a la soja y miel con pera escalibada
- Carnes a la Brasa**
- Entrecot sin hueso de ternera
 - Entraña de ternera
 - Secreto de cerdo Duroc
 - Butifarra de Vallromanes
- Muslo / Pechuga • Pollo de payés
- Pulpo a la brasa, patata a la "Cuchara" y aceite de pimentón de La Vera - Supl. 15 €
- Pluma de cerdo ibérico de bellota - 200 gr. con guarnición - Supl. 10 €

POSTRES

- Manzana confitada con crema ligera de vainilla y helado de canela
- Mouse de yogurt griego con confitura de Palo Santo
- 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

Can Vador
restaurant · brasserie

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