

MIENÚ DE GRUP

Cuina mediterrània

A partir de 4 persones · Prèvia reserva

PER COMPARTIR

“Ensaladilla” de patata confitada, ou dur, tonyina en oli, maionesa i piparra d’lbarra

Fritura d’albergínia a la mel i llima

Calamar de costa a l’andalusa, ceba confitada i salsa Tàrtara

Musclos “Bouchot” D.O. Bretanya francesa a la salsa Cafè de París

Ous ferrats amb “puntilla”, patates fregides i pernil d’espatlla ibèrica

Torrada de pa de pagès de forn de llenya amb tomàquet de penjar i all sec



PRINCIPALS A ESCOLLIR

Opció 1

Entrecot sense os de vedella 200 gr. a la brasa amb patates a les herbes provençals

Costella de porc rostida i lacada al forn a la mel i soja amb cremós de carbassa violí

Tàrtar de salmó, alvocat i mango amb aromes Nikkei

Opció 2

Melós de vedella a baixa temperatura amb patata trufada i Demi-glacé

Ploma de porc ibèric d’aglà a la brasa amb “French Fries” de moniato

Suprema de llobarro a la brasa amb patatones panaderes, ceba rostida i refregit d’all i bitxo

Opció 3

Entrecot sense os de vedella femella de Girona - 300 gr. amb guarnició

Costelles i mitjanes de xai de Terol a la brasa amb guarnició

Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis

POSTRES

Crema catalana cremada, una dolça tradició

“Torrija” - Torrada de Santa Teresa amb gelat de canyella

Mel i mató de Cabrianes amb nous, panses i orellanes

PER BEURE

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca Negre / Blanc / Rosat
Una ampolla cada 2 comensals

Aigües Minerals

Viña Pomal Negre, Blanc o Rosat
- Supl. 12 €

Legaris Roble o Verdejo
- Supl. 12 €

OPCIÓ 1 - 37 €

OPCIÓ 2 - 42 €

OPCIÓ 3 - 47 €

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



MENÚ DE GRUPO

Cocina mediterránea

A partir de 4 personas - Previa reserva

ENTRANTES

“Ensaladilla” de patata confitada,
huevo duro, atún en aceite,
mayonesa y piparra de Ibarra

Fritura de berenjena
a la miel y lima

Calamar de costa a la andaluza,
cebolla confitada y salsa Tártara

Mejillones “Bouchot” D.O. Bretaña
francesa a la salsa Café de París

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

Tostada de pan de payés de horno
de leña con tomate de colgar
y ajo seco



PLATOS PRINCIPALES

Opción 1

Entrecot de ternera - 200 gr. a la
brasa con patatas a las hierbas
provenzales

Costilla de cerdo asada y lacada al
horno a la miel y soja con cremoso
de calabaza violín

Tartar de salmón, aguacate y
mango con aromas Nikkei

Opción 2

Meloso de ternera a baja
temperatura con patata trufada y
Demi-glacé

Pluma de cerdo ibérico de bellota
a la brasa con “French Fries” de
boniato

Suprema de lubina a la brasa con
patatitas panaderas, cebolla
asada y refrito de ajo y guindilla

Opción 3

Entrecot sin hueso de ternera
hembra de Gerona - 300 gr.
con guarnición

Costillas y chuletas de cordero de
Teruel a la brasa con guarnición

Canelón de rape y gamba napado
con salsa de crustáceos

POSTRES

Crema catalana quemada,
una dulce tradición

“Torrija” - Tostada de Santa
Teresa con helado de canela

Miel y requesón de Cabrianes
con nueces, pasas y orejones

PARA BEBER

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca
Tinto / Blanco / Rosado
Una botella cada 2 comensales

Aguas Minerales

Viña Pomal Tinto, Blanco o Rosado
- Supl. 12 €

Legaris Roble o Verdejo
- Supl. 12 €

CAFÉ O INFUSIÓN

OPCIÓN 1 - 37 €

OPCIÓN 2 - 42 €

OPCIÓN 3 - 47 €

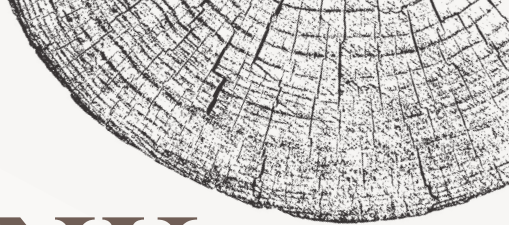
IVA INCLUIDO

* 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



GROUP MENU

Mediterranean cuisine

Minium 4 people · Previous booking

TO SHARE

Cold russian salad of candied potato, boiled egg, tuna in oil, mayonnaise & Ibarra green chili

Fried eggplant with honey & lime

Andalusian-style fried coast squid, onion confit & Tartara sauce

“Bouchot” Mussels D.O. Brittany with Café de Paris sauce

Fried eggs with lace, french fries and Iberian acorn-fed ham

Toast of farmhouse bread from a wood-fired oven, hanging tomato and dried garlic / “Baguette” without gluten



MAIN COURSE

Option 1

Barbacue boneless sirloin beef steak with grilled vegetables

Roasted Duroc pork rib at low temperature and lacquered with soy & honey side vegetables

Salmon, mango and avocado tartar with Nikkei flavours

Option 2

Veal mellow at low temperature with creamy truffled potato & Demi-glacé

Pluma · Front loin of acorn-fed Iberian pork - 200 gr. with sweet potato fries

Grilled seabass filet with “Boulangère” potatoes, roasted onion, garlic & chili

Option 3

Barbecue Boneless sirloin beef steak from Girona - 300 gr.

Ribs & chops of Teruel lamb grilled on the barbacue

Monkfish and schrimp cannelloni with crustacean sauce

DESSERTS

Caramelized catalan burnt cream, a sweet tradition

Brioche “Torrija” with Sri Lanka cinnamon ice crea

Honey & cottage cheese with walnuts, raisins & dried apricots

TO DRINK

Nuviana Wine D.O. Valle del Cinca

Mineral waters

Viña Pomal Red, White or Rose
- Supl. 12 €

Legaris Wine Roble or Verdejo
- Supl. 12 €

COFFEE OR INFUSION

OPTION 1 - 37 €

OPTION 2 - 42 €

OPTION 3 - 47 €

VAT INCLUDED

* IF YOU HAVE A FOOD INTOLERANCE, PLEASE INFORM THE ESTABLISHMENT

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