

MENÚ DIARI

Dijous 23 d'Octubre

ENTRANTS

Paella marinera amb calamar,
musclos de roca i gamba

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

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

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. 8 €

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

PLATS PRINCIPALS

Peix fresc a la brasa
amb guarnició

Salmó al papillot i verdures
saltades amb aromes asiàtics i
sèsam

Melós de vedella guisat a baixa
temperatura amb puré de patata
gallega i Demi-glace

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

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

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

Cua de rap fresc a la brasa
amb guarnició
- Supl. 12 €

POSTRES

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

Pa de pessic de torró de Xixona

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 23 de Octubre

ENTRANTES

Paella marinera con calamar, mejillones de roca y gamba

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

Escudella catalana con galets, carne de cocido y pelotitas

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

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 €

PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la brasa con guarnición

Salmón al papillote y verduritas salteadas con aromas asiáticos y sésamo

Meloso de ternera guisado a baja temperatura con puré de patata gallega y Demi-glace

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

Pulpo a la brasa, patata a la "Cuchara" y aceite de pimentón rojo de La Vera
- Supl. 15 €

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

Cola de rape fresco a la brasa con guarnición
- Supl. 12 €

POSTRES

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

Bizcocho de turrón de Jijona

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