



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Masia amb records del passat*



2021-2022

# MENÚ DE NAVIDAD

## LA BIENVENIDA

Chupito de foie con almendras y mermelada de violetas  
Bolita crujiente de txangurro

## PRIMER PLATO

Crep de rape, salmón y gambas gratinado con crema de crustáceos

o

Sopa navideña de galets y albondiguitas

o

Timbal de langostinos, aguacate, brotes tiernos, perlas de melón y vinagreta de fresas

## PLATO PRINCIPAL

Suprema de lubina con pistachos sobre salsa de mango

o

Pollo relleno de frutos secos con su salsa al vino dulce

o

Solomillo de ternera con foie al vino tinto sobre trinxat de la Cerdanya

## POSTRE

Semifrío de turrón de jijona y crumble de avellanas tostadas

\*\* \*\* \*

Agua, cafés, té e infusiones  
Neulas y Turrones

## BODEGA

Vino Blanco: Ermita d'Espells (D.O. Penedès)  
Vino Tinto: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)  
Cava: Juvé i Camps Reserva Família

**99,80€ pp. IVA Incluido**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido**

*(Menores de 12 años)*



# MENÚ DE SAN ESTEBAN

## LA BIENVENIDA

Langostino crujiente en salsa agri dulce  
Tartaleta de mousse de atún con su tataki

## PRIMER PLATO

Canelones tradicionales de San Esteban al gratén

o

Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, fresas, foie y vinagreta de piñones y beicon

o

Crema de cigalas con brocheta de vieira y gamba

## PLATO PRINCIPAL

Suprema de dorada sobre puré de boniatos con almejas de chacolí

o

Medallones de solomillo con salsa de ceps y trufas sobre cremoso de patatas

o

Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas

## POSTRE

Cheesecake de queso Idiazábal con fresitas del bosque

\*\* \*\* \*

Agua, cafés, té e infusiones  
Neulas y Turrones

## BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)  
Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

**82,80€ pp. IVA Incluido**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido**  
*(Menores de 12 años)*



# MENÚ 1 DE ENERO

## LA BIENVENIDA

Crujiente de ceps y foie

## PRIMER PLATO

Crema de calabaza y jengibre con foie braseado y pipas caramelizadas

o

Ensalada de espinacas, perlas de melón, jamón ibérico y vinagreta de módena, piñones y beicon

o

Canelones de setas de temporada con bechamel trufada

## PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao sobre trinxat de la Cerdanya y una suave crema de ajos negros

o

Meloso de ternera asado a baja temperatura en su jugo con cremoso de patatas

o

Confit de pato con frutos rojos y compota de manzanas

## POSTRE

Mousse de chocolate con frambuesa

\*\* \*\* \*

Agua, cafés, té e infusiones

## BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

**64,20€ pp. IVA Incluido**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido**

*(Menores de 12 años)*



# MENÚ DE REYES

## LA BIENVENIDA

Tartaleta de mousse de berenjenas y sal de jamón ibérico

## PRIMER PLATO

Crema de crustáceos con picatostes, rape y gambas

o

Canelones de Can Travi gratinados con bechamel

o

Ensalada de rúcula con burrata, tomate de colgar, nueces, fresas y pesto de albahaca

## PLATO PRINCIPAL

Suprema de salmón con cebollitas y rossinyols sobre patatas confitadas

o

Codillo rustido a baja temperatura en su jugo con patatas al romero

o

Mar y montaña de muslo de pollo de payés con gambas de Palamós

## POSTRE

Roscón de Reyes relleno de mazapán y nata

\*\* \*\* \*

Agua, cafés, té e infusiones

## BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut

**55,60€ pp. IVA Incluido**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido**

*(Menores de 12 años)*



# MENÚ INFANTIL

## PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa y queso gratinado

o

Canelones de carne al gratén

o

Sopa de galets con albóndigas

o

Croquetas de pollo

## PLATO PRINCIPAL

Escalopa de pollo con patatas fritas

o

Filete de lenguado rebozado con patatas fritas

o

Calamares a la romana con patatas fritas

o

Costillas y medianas de cordero con patatas fritas

## POSTRE

Surtido de helados

o

Natilla

\*\* \*\* \*

Refrescos

Aguas minerales

**39,00€ pp. IVA Incluido**

*(Menores de 12 años)*



# MENÚ VEGETARIANO

## PRIMER PLATO

Crema de calabaza con picatostes y espárragos

o

Ensalada de rúcula con pera, nueces, parmesano y pesto de albahaca

## PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras de temporada al gratén con pasitas y piñones

o

Canelón de setas silvestres con sanfaina de verduras

## POSTRE

(SEGÚN EL DÍA)

\*\*\*

## BODEGA



# MENÚ SIN GLUTEN

## PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con Burrata, pesto y fresas

## PLATO PRINCIPAL

Espalda de Cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas

o

Suprema de Dorada con vinagreta de cebollitas perla y cremoso de patata trufada

\*\*\*

PAN SIN GLUTEN

\*\*\*

## POSTRE

Brownie de chocolate con helado

\*\*\*

## BODEGA

