

Para empezar

- *Salteado de setas de temporada con huevos fritos 16,50 €
- *Cazuela de almejas abiertas con Txacolí 26,80 €
- Crujiente de txangurro con salsa tártara 15,50 €
- Croquetas de rustido de Can Travi 14,50 €
- *Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de la Vera 20,60 €
- Crujiente de queso Brie con almendras y confitura de arándanos 15,50 €
- *Jamón ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano 27,90 €
- *Anchoas del Cantábrico con piparras 16,80 €
- Buñuelos de bacalao con romesco 16,20 €
- *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja 18,50 €
- *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 15,50 €
- *Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximenez y sal roja 24,50 €
- *Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras 24,50 €
- *Caracoles con la salsita de Can Travi 18,00 €

Entrantes con recuerdos del pasado

- *Ensalada de lentejas pardinas, oliva de Kalamata, cherry, bacalao ahumado, mango y helado de queso Idiazábal 16,50 €
- *Verduras de temporada a la parrilla con romesco 17,50 €
- *Burrata con rúcula, tomate, fresas, nueces y pesto de albahaca 16 €
- *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 14,20 €
- Gazpacho de fresas y tomate con sorbete de aceite de oliva virgen extra y tomate de rama 14,20 €
- *Ensalada de tomate, cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún 16,50 €
- *Carpaccio de ternera ecológica del Pirineo con rúcula y virutas de parmesano 20,50 €

Arroces y pastas

- Canelones de Can Travi al gratén 16,20 €
- Sopa de galets con albondiguillas 14,50 €
- Macarrones con salsa boloñesa al gratén 11,60 €
- Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 19,50 €
- *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 32,40 €
- *Arroz negro con sepia y gamba roja 23,60 €
- *Arroz con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 23,60 €
- *Arroz de masía con costilla, pollo, alcachofas, gírgolas y caracoles 23,60 €

Nuestro Bacalao

- *Bacalao a la brasa con verduras 24,80 €
- Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau 24,80 €
- *Bacalao con "samfaina" 24,80 €

Del mar a Can Travi

- *Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 28,50 €
- *Suquet de rape con langostino, almejas y patatas 30,20 €
- *Lenguado con almendras y patatas confitadas 31,50 €
- *Dorada a la sal, a la brasa o al horno 27,50 €
- *Salmón braseado con patatas confitadas 24,50 €
- *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 31,50 €

Carnes

- Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 20,50 €
- *Steak tartare cortado a mano, con helado de mostaza antigua 29,50 €
- Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón 31,50 €
- Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 29,50 €
- Entrecot de vaca madurada a la pimienta verde 32,50 €
- Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 22,50 €
- Pies de cerdo rustidos con gambas y cremoso de patata trufada 19,50 €

Nuestra brasa

- *Chuletón de vaca madurada (1 kg.) al corte 65 €
- *Entrecot de vaca madurada (400 gr) 32,50 €
- *Solomillo de ternera 30 €
- *Costillas y chuletas de cordero 20,50 €
- *Hamburguesa de ternera ecológica del Pirineo 17,50 €
- *Muslo de pollo de payés 15,80 €

Los platos de nuestra brasa se pueden acompañar con patatas al caliu, patatas fritas o pimientos del Padrón

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

10% IVA INCLUIDO

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltenos al realizar su comanda. Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.

¿Los más pequeños de la mesa quieren pintar o dibujar? ¡Avísanos!