



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU
Masia amb records del passat



*Celebra las fiestas de **Navidad** con nosotros*

2022-2023

MENÚ DE NAVIDAD

LA BIENVENIDA

*Tartaleta de hummus de berenjena y foie
Bolita crujiente de txangurro*

PRIMER PLATO

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

o

Sopa navideña de galets y albóndigas

o

*Tímbal de langostinos, brotes tiernos,
perlas de melón y vinagreta de fresas*

PLATO PRINCIPAL

Suprema de lubina con piel de pistachos sobre salsa de mango

o

Redondo de pollo de payés relleno de frutos secos

Asado con puré de patata y trufa

o

*Solomillo de ternera al vino tinto
con foie braseado sobre trinxat de la Cderdaña*

POSTRE

Mousse de turrón de Fijona 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 con salsa agridulce
Tartaleta de mousse de atún con sésamo cantonés

PRIMER PLATO

Canelones tradicionales de San Esteban al gratén

o

Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, vinagreta de piñones y beicon y sorbete de aceite de oliva y tomate de rama

o

Crema de cigalas con brocheta de vieira y gamba

PLATO PRINCIPAL

Suprema de dorada sobre patatas confitadas con almejas abiertas al Chacolí

o

Medallones de solomillo con salsa de foie sobre cremoso de patata y trufa

o

Espalda de cordero asada a baja temperatura con su jugo

POSTRE

Cheesecake con confitura de fresas

*** ** **

Agua, cafés, té e infusiones
Neulas y Turrónes

BODEGA

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

84,80€ pp. IVA Incluido

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



MENÚ 1 DE ENERO

LA BIENVENIDA

Crujiente de jamón ibérico

PRIMER PLATO

*Crema de calabaza y un toque de jengibre
con foie braseado y pipas caramelizadas*

o

*Ensalada de espinacas, perlas de melón, jamón ibérico
y vinagreta de piñones y bacon
y sorbete de aceite de oliva virgen extra*

o

Canelones de rostido de la abuela 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 y trufa*

o

*Confit de pato sobre compota de manzanas
y salsa de frutos rojos*

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

66,50€ pp. IVA Incluido

Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido

(Menores de 12 años)



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa con queso gratinado

o

Canelones al gratén

o

Sopa de galets con albóndigas

o

Croquetas de pollo

SEGUNDO PLATO

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

0

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

PLATO PRINCIPAL

*Lasaña de verduras de temporada al gratén
con crema de tomate*

0

*Canelón de setas silvestres
con sanfaina de verduras*

POSTRE DEL DÍA

BODEGA DEL DÍA



MENÚ SIN GLUTEN

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con burrata al 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 y trufa*

PAN SIN GLUTEN

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

BODEGA DEL DÍA

