

Per començar

Torrada de pa croissant, foie brasejat, ceba lionesa i fruits vermells 22,50 €

*Cassoleta de cloïsses obertes amb Txacolí 26,80 €

Cruixents de txangurro amb salsa tàrtara 15,50 €

Croquetes de rostit de Can Travi 14,50 €

*Pop saltat amb patates, sal Maldon i pebre vermell de la Vera 22,60 €

Cruixent de formatge Brie amb ametlles i confitura de nabius 15,50 €

*Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a mà 27,90 €

*Anxoves del Cantàbric amb "piparras" (bitxo vasc) 17,80 €

Bunyols de bacallà amb romesco 16,20 €

*Daus de salmó marinats amb cítrics i anet amb salsa de soja 18,50 €

*Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau 15,50 €

*Foie fet a casa, pinya al caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella 25,50 €

*Vieires amb vinagreta de pinyons torrats, tomàquet i sal d'olives negres 24,50 €

*Cargols amb la salseta de Can Travi 18,00 €

Entrants amb records del passat

Sopa de galets amb mandonguilles 14,50 €

*L'esqueixada del patró (bacallà, tomàquet ratllat, olives negres i oli d'oliva verge extra) 19,50 €

*Enciam viu amb tomàquet de temporada i amanit cítric 12,50 €

*Carpaccio de peus de porc, pinyons i cebetes caramel·litzades 18,50 €

*Verdures de temporada a la graella amb salsa romesco 17,50 €

*Burrata amb ruca, tomàquet cor de bou, maduixes, nous i pesto d'alfàbrega 16,00 €

*Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric 15,20 €

Gaspatxo de maduixes i tomàquet amb sorbet d'oli d'oliva verge extra i tomàquet de penjar 14,20 €

*Amanida de tomàquet, ceba adovada, olives de Kalamata i ventresca de tonyina 16,50 €

*Carpaccio de vedella ecològica dels Pirineus amb ruca i encenalls de parmesà 20,50 €

Arrossos i pastes

*Paella amb bacallà, verdures de temporada i allioli de bolets 23,60 €

*Paella de la masia amb costella, pollastre, carxofes, gírgoles i cargols 23,60 €

*Arròs negre amb sípia i gamba vermella 23,60 €

*El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses 34,50 €

Fideuà amb calamars, daus de rap i el seu allioli 19,50 €

Canelons de Can Travi gratinats 18,20 €

Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats 11,60 €

El nostre bacallà

- *Bacallà a la brasa amb verdures 24,80 €
- Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 24,80 €
- *Bacallà amb samfaina 24,80 €

Del mar a Can Travi

- *Rapet de Roses al forn amb patates panadera 33,40 €
- *Llobarro a l'esquena estil Santurce (bitxo i all) 29,50 €
- *Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates 31,20 €
- *Llenguado amb ametlles i patates confitades 32,50 €
- *Orada a la sal, a la brasa o al forn 28,50 €
- *Llamàntol saltat amb cigrons, a la marinera 34,50 €

Carns

- *Melós de vedella amb cremós de patata trufada 20,50 €
- *Costella de vedella Black Angus de Nebraska a Baixa temperatura amb puré de patata trufat i salsa barbacoa de Jack Daniel's 22,50 €
- *Steak tartar tallat a mà amb gelat de mostassa antiga 29,50 €
- Filet Premium al vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló de Cantaloup 31,50 €
- *Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 29,50 €
- *Entrecot d'Angus madurat amb pebre verd 32,50 €
- *Epatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 22,50 €
- *El nostre secret ibèric amb saltat de patates, pebrots del Padrón i cherrys 21,50 €
- *Peus de porc rostits amb gambes i cremós de patata trufada 19,50 €

La nostra brasa

- *"Chuletón" de vaca madurada 65,00 €
- *Entrecot d'Angus madurat 32,50 €
- *Filet Premium 30,00 €
- *Costelles i mitjanes de xai 20,50 €
- *Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus 18,50 €
- *Cuixa de pollastre de pagès 15,80 €

Podem acompanyar la carn amb patata al caliu o patates fregides. Altres guarnicions es cobraran a part.

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

10% IVA INCLÒS

*Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulteu-nos en realitzar la seva comanda
Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006. Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la consulta.