

CHEF

Salva Zurano

@salvazurano

Para empezar

- Tostada de pan croissant, foie braseado, cebolla lionesa y frutos rojos 22,50 €
- *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 22,60 €
 - 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 17,80 €
 - 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 25,50 €
 - *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

- Sopa de galets con albondiguitas 14,50 €
- *La esqueixada del jefe (bacalao, tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra) 19,50 €
 - *Lechuga viva con tomate de temporada y aliño cítrico 12,50 €
 - *Carpaccio de pies de cerdo, piñones y cebollitas caramelizadas 18,50 €
 - *Verduras de temporada a la parrilla con salsa romesco 17,50 €
 - *Burrata con rúcula, tomate cor de bou, fresas, nueces y pesto de albahaca 16,00 €
 - *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 15,20 €
- 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

- *Paella con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 23,60 €
- *Paella de la masía con costilla, pollo, alcachofas, gírgolas y caracoles 23,60 €
- *Arroz negro con sepia y gamba roja 23,60 €
- *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 34,50 €
- Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 19,50 €
- Canelones de Can Travi al gratén 18,20 €
- Macarrones con salsa boloñesa al gratén 11,60 €

DISPONEMOS DE PAN PARA CELÍACOS

Servicio de pan (por persona) 2,20€

Avisé a su camarero si quiere que no sea servido

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

- *Rapito de Roses al horno con patatas panadera 33,40 €
- *Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 29,50 €
- *Suquet de rape con langostino, almejas y patatas 31,20 €
- *Lenguado con almendras y patatas confitadas 32,50 €
- *Dorada a la sal, a la brasa o al horno 28,50 €
- *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 34,50 €

Carnes

- *Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 20,50 €
- *Costilla de ternera Black Angus de Nebraska a baja temperatura con puré de patata trufado y salsa barbacoa de Jack Daniel's 22,50 €
- *Steak tartare cortado a mano, con helado de mostaza antigua 29,50 €
- Solomillo Premium al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón de Cantaloup 31,50 €
- *Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 29,50 €
- *Entrecot d'Angus madurado a la pimienta verde 32,50 €
- *Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 22,50 €
- *Nuestro Secreto ibérico, con salteado de patatas, pimientos del Padrón y cherrys 21,50 €
- *Pies de cerdo rustidos con gambas y cremoso de patata trufada 19,50 €

Nuestra brasa

- *Chuletón de vaca madurada (1 kg.) 65,00 €
- *Entrecot d'Angus madurat 32,50 €
- *Solomillo Premium 30,00 €
- *Costillas y chuletas de cordero 20,50 €
- *Hamburguesa de ternera ecológica del Pirineo 18,50 €
- *Muslo de pollo de payés 15,80 €

Podemos acompañar la carne con patatas al caliu o patatas fritas

#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.