



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Masia amb records del passat*



Celebra les festes de **Nadal** amb nosaltres

2023-2024

# MENÚ DE NADAL

## LA BENVINGUDA

Tartaleta de xocolata blanca i bombó de foie-gras crispy  
Cruixent de txangurro

## PRIMER PLAT

Crep de rap, salmó i gambes, gratinat amb crema de crustacis  
o

Sopa nadalenca de galets i mandonguilles  
o

\* Timbal de gambes saltades, brots tendres, perles de melo i  
vinagreta de maduixes i festucs

## PLAT PRINCIPAL

\* Suprema de llobarro amb pell d'ametlles sobre salsa de mango  
o

Rodó de pollastre de pagès farcit amb prunes i fruits secs  
o

Filet de vedella amb vi negre  
amb foie brasejat sobre cremós de patata i tòfona

## POSTRES

Mousse de torró de Xixona i crumble d'avellanes torrades

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions  
Neules i Torrons

## CELLER

Vi Blanc: Ermita d'Espells (D.O. Penedès)  
Vi Negre: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)  
Cava: Juvé i Camps Reserva Família

**110 € pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**  
*(Menors de 12 anys)*

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



# MENÚ DE SANT ESTEVE

## LA BENVINGUDA

Llagostí cruixent amb salsa agredolça

\* Tartaleta de mousse d'albergínia amb rodanxa de pop

## PRIMER PLAT

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats

o

\* Tàrtar de salmó marinat amb fons d'alvocat i mango confitat

o

\* Crema de gamba de Palamós i vieira

## PLAT PRINCIPAL

\* Suprema d'orada al forn sobre fons de verdures de temporada

o

\* Melós de vedella amb salsa de vi, sobre cremós de patata i tòfona

o

\* Espatlla de xai rostida amb patates confitades

## POSTRES

Cheesecake amb confitura de maduixes del bosc

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

Neules i Torrons

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

**88 € pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**  
*(Menors de 12 anys)*

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



# MENÚ FI D'ANY

## LA BENVINGUDA

Llagostins cruixents amb salsa sweet-chili  
Tartaleta de mascarpone i bombó de foie

## PRIMER PLAT

\* Amanida de brots tendres amb gambes i maduixetes de bosc  
amb caviar d'oli d'oliva verge extra i festucs

o

\* Pop a la brasa amb “cachelos” de patates emmascarades  
amb botifarra negra amanit amb pedrot de La Vera

## PLAT PRINCIPAL

\* Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb el seu suc  
amb patates confitades

o

\* Suprema de llobarro amb fons de cítrics i escopinyes al vapor

## POSTRES

\* Coulant de xocolata i praliné d'avellanes amb sorbet de cítrics

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions  
Neules i Torrons

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)  
Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

**86 € pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**  
(Menors de 12 anys)

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



# MENÚ 1 DE GENER

## LA BENVINGUDA

Croqueta de pernil ibèric

\* Dau de salmó marinat amb cítrics i anet

## PRIMER PLAT

\* Crema de carbassa i un toc de gingebre  
amb foie brasejat i pipes caramel·litzades

o

\* Amanida d'espínacs, vinagreta de pinyons torrats i bacó  
i sorbet d'oli d'oliva verge extra amb tomàquet de branca

o

Canelons de rostit de l'avia amb beixamel

## PLAT PRINCIPAL

\* Llom de bacallà sobre trinxat de la Cerdanya i samfaina

o

\* Melós de vedella rostit a baixa temperatura  
amb el seu suc amb cremós de patata i tòfona

o

\* Confit d'ànec sobre compota de pomes i salsa de fruits vermells

## POSTRES

Cub de tres xocolates amb crema de xocolata blanca

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

**66,50 € pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**

*(Menors de 12 anys)*

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



# MENÚ DIA DE REIS

## APERITIU

Croqueta de pernil ibèric  
Tartaleta de mousse de tonyina

## PRIMERS

- \* Burrata amb ruca, maduixes, kalamates i pesto d'alfàbrega i festucs  
o  
Caneló de pollastre de pagès amb salsa de rostit  
o  
\* Crema de gambes i vieires amb la seva broqueta

## SEGONS

- \* Costella de vedella Black Angus de Nebraska rostida amb crosta allada de fruits secs sobre cremós de patata trufada i salsa barbacoa de Jack Daniel's  
o  
\* Cueta de rap al forn a l'all cremat sobre fons de patates confitades  
o  
\* Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb suc amb patates panadera

## POSTRES

Tortell de reis farcit de massapà amb nata

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)  
Vi Negre: Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)

**57 € pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**  
(Menors de 12 anys)

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



# MENÚ INFANTIL

## PRIMER PLAT

Macarrons de carn i formatge gratinat

o

Canelons amb beixamel gratinats

o

Sopa de galets amb mandonguilles

o

Croquetes de rostit

## SEGON PLAT

Escalopa de pollastre arrebossada

o

\* Filet de llenguado a la romana

o

Calamars a la romana

o

\* Costelles i mitjanes de xai a la brasa

## POSTRES

Assortiment de gelats

o

Natilles

\*\* \*\* \*

Refrescs

Aigües minerals

**39,00€ pp. IVA Inclòs**

*(Menors de 12 anys)*

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



# MENÚ VEGETARIÀ

## PRIMER PLAT

\* Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

\* Amanida de ruca amb pera, nous,  
parmesà i pesto d'alfàbrega

## SEGON PLAT

Lasanya de verdures de temporada gratinada amb tomàquet

o

Canelons de bolets silvestres  
amb samfaina de verdures

## POSTRES DEL DIA

\*\*\*

## CELLER DEL DIA

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*





# MENÚ SENSE GLUTEN

## PRIMER PLAT

\* Crema de carbassa amb espàrrecs

o

\* Amanida de ruca amb burrata al pesto i maduixots

## PLAT PRINCIPAL

\* Espatlla de xai rostida a baixa temperatura  
amb patates confitades

o

\* Suprema de llobarro amb cebetes perla i cremós de patata i tòfona

\*\*\*

PA SENSE GLUTEN

\*\*\*

## POSTRES

\* Coulant de xocolata

\*\*\*

## CELLER DEL DIA

*\* Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*

