



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU
Masia amb records del passat



2023-2024

MENÚ DE NAVIDAD

LA BIENVENIDA

*Tartaleta de chocolate blanco y bombón de foie-gras crispy
Crujiente de txangurro*

PRIMER PLATO

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

o

Sopa navideña de galets y albóndigas

o

** Timbal de gambas salteadas, brotes tiernos, perlas de melón y
vinagreta de fresas y pistachos*

PLATO PRINCIPAL

** Suprema de lubina con piel de almendras sobre salsa de mango*

o

Redondo de pollo de payés relleno de ciruelas y frutos secos

o

*Solomillo de ternera al vino tinto
con foie braseado sobre cremoso de patata y trufa*

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

110 € pp. IVA Incluido

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

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ DE SAN ESTEBAN

LA BIENVENIDA

- Langostino crujiente con salsa agri dulce*
* *Tartaleta de mousse de berenjena con rodaja de pulpo*

PRIMER PLATO

- Canelones tradicionales de San Esteban gratinados*
o
* *Tártar de salmón marinado con fondo de aguacate y mango confitado*
o
* *Crema de gamba de Palamós y vieira*

PLATO PRINCIPAL

- * *Suprema de dorada al horno sobre fondo de verduras de temporada*
o
* *Meloso de ternera con salsa de vino, sobre cremoso de patata y trufa*
o
* *Espalda de cordero asada con patatas confitadas*

POSTRE

Cheesecake con confitura de fresas del bosque

*** ** **

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

88 € pp. IVA Incluido

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

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ FIN DE AÑO

LA BIENVENIDA

*Langostinos crujientes con salsa sweet-chili
Tartaleta de mascarpone y bombón de foie*

PRIMER PLATO

** Ensalada de brotes tiernos con gambas y fresitas del bosque
con caviar de aceite de oliva virgen extra y pistachos*

o

** Pulpo a la brasa con cachelos de patatas enmascaradas
con butifarra negra aliñado con pimiento de La Vera*

PLATO PRINCIPAL

** Espalda de cordero asada a baja temperatura en su jugo
con patatas confitadas*

o

** Suprema de lubina con fondo de cítricos y berberechos al vapor*

POSTRE

** Coulant de chocolate y praliné de avellanas con sorbete de cítricos*

*** ** **

*Agua, cafés, té e infusiones
Neulas y Turrones*

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

86 € pp. IVA Incluido

Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido

(Menores de 12 años)

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ 1 DE ENERO

LA BIENVENIDA

Croqueta de jamón ibérico

** Dado de salmón marinado con cítricos y eneldo*

PRIMER PLATO

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

o

** Ensalada de espinacas, vinagreta de piñones tostados y bacon
y sorbete de aceite de oliva virgen extra con tomate de rama*

o

Canelones de rostido de la abuela con bechamel

PLATO PRINCIPAL

** Lomo de bacalao sobre trinxat de la Cerdanya y sanfaina*

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

Cubo de tres chocolates con crema de chocolate blanco

*** ** **

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)

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ DIA DE REYES

APERITIVO

Croqueta de jamón ibérico
Tartaleta de mousse de atún

PRIMEROS

** Burrata con rúcula, fresas, kalamatas y pesto de albahaca y pistachos*

o

Canelón de pollo de payés con salsa de rostido

o

** Crema de gambas y vieiras con su brocheta*

SEGUNDOS

** Costilla de ternera Black Angus de Nebraska asada con costra ajada de frutos secos sobre cremoso de patata trufada y salsa barbacoa de Jack Daniel's*

o

** Colita de rape al horno al "all cremat" sobre fondo de patatas confitadas*

o

** Espalda de cordero asada a baja temperatura en su jugo con patatas panadera*

POSTRE

Roscón de reyes relleno de mazapán con nata

*** ** **

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)

57 € pp. IVA Incluido

Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido

(Menores de 12 años)

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Macarrones de carne y queso gratinado

o

Canelones con bechamel gratinados

o

Sopa de galets con albóndigas

o

Croquetas de rostido

SEGUNDO PLATO

Escalopa de pollo rebozada

o

** Filete de lenguado a la romana*

o

Calamares a la romana

o

** Costillas y medianas de cordero a la brasa*

POSTRE

Surtido de helados

o

Natillas

*** ** **

Refrescos

Aguas minerales

39,00€ pp. IVA Incluido

(Menores de 12 años)

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ VEGETARIANO

PRIMER PLATO

** Crema de calabaza con picatostes y espárragos*

0

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

SEGUNDO PLATO

Lasaña de verduras de temporada gratinada con tomate

0

*Canelones de setas silvestres
con sanfaina de verduras*

POSTRE DEL DÍA

BODEGA DEL DÍA

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*



MENÚ SIN GLUTEN

PRIMER PLATO

** Crema de calabaza con espárragos*

0

** Ensalada de rúcula con burrata al pesto y fresones*

PLATO PRINCIPAL

** Espalda de cordero asada a baja temperatura
con patatas confitadas*

0

** Suprema de lubina con cebollitas perla y cremoso de patata y trufa*

PAN SIN GLUTEN

POSTRES

** Coulant de chocolate*

BODEGA DEL DÍA

** Podemos elaborar estos platos con las mínimas trazas de gluten posibles*

