




CHEF





Salva Zurano
@salvazurano

Para empezar



 Chips de alcachofas 15,50 €

 *Salteado de setas de temporada con huevos fritos 16,50 €


  *Cazuela de almejas abiertas con Txacoli 26,80 €

    Buñuelos de bacalao con romesco 16,50 €

  Las croquetas de rustido de Can Travi 14,50 €





  Las croquetas de verduras de temporada 14,50 €

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 €



Anchoas del Cantábrico con piparras 16,80 €


 Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de La Vera 21,60 €

    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 €

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 a la llauna con la salsita de Can Travi 18,00 €


Entrantes con recuerdos del pasado


 Sopa de galets con albondiguitas 14,50 €

 *Carpaccio de manitas de cerdo, piñones tostados y cebollitas caramelizadas 18,50 €

La esqueixada del jefe (bacalao, tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra) 20,50 €


  *Burrata con rúcula, tomate cor de bou, fresas, nueces
aceitunas de Kalamata y pesto de albahaca 16,00 €

 *Trinxat de la Cerdanya con butifarra negra y rostas de panceta 17,50 €

 *Verduras de temporada a la parrilla con romesco 17,50 €

Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 16,20 €

Ensalada de tomate, cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún 16,50 €

 *Carpaccio de ternera ecológica del Pirineo con rúcula y lascas de parmesano 20,50 €






Crema de calabaza y un toque de jengibre, con sus pipas caramelizadas y foie braseado 16,50 €



Arroces y pastas

   *Paella con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 23,60 €



  *Paella de la masía con pollo, costilla, caracoles, alcachofas y girgolas 23,60 €

   *Arroz negro con sepia y gamba roja 23,60 €

     *Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 19,50 €

   *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 34,50 €

  Canelones de Can Travi al gratén 18,20 €

  Macarrones con salsa boloñesa al gratén 11,80 €

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 ajitos y patatas confitadas 33,80 €

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 21,50 €


 *Costilla de ternera Black Angus de Nebraska a baja temperatura con costra de frutos secos, sobre puré de patata trufado y salsa barbacoa de Jack Daniel's 22,50 €

  *Steak tartar cortado a mano, con helado de mostaza antigua 29,50 €


  *Timbal de rabo de toro y butifarra negra con puré de patata trufado 21,50 €

 Solomillo Premium al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón Cantaloup 31,50 €

 Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 29,50 €

 Lomo alto de Black Angus a la pimienta verde 32,50 €

 *Nuestro Secreto ibérico salteado con patatas fritas, pimientos del Padrón y cherry 21,50 €

 *Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 22,50 €

   Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas trufado 19,50 €

Nuestra brasa

Chuletón de vaca madurada (45 días) al corte (1 kg.) 66,00 €

Lomo alto de Black Angus 32,50 €

Solomillo Premium 30,00 €

Costillas y chuletas de cordero 20,50 €

Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos 18,50 €

Muslo de pollo de payés 15,80 €

Podemos acompañar la carne con patatas al caliu o patatas fritas y pimientos del Padrón. Otras guarniciones se cobrarán aparte.

[#masiaambrecordsdelpassat](#) · [#cantravinou](#)

10% IVA INCLUIDO

 Con gluten  Con crustáceos  Con lactosa  Con frutos secos  Con huevo  Con moluscos

Consúltenos antes de realizar su comanda.

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten ni alérgenos, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.
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.