

















PER PICAR

	Cruixent de txangurro	17,50 €
	Bunyols de bacallà amb romesco	16,50 €
	Les croquetes de rostit de Can Travi	15,60 €
	Les croquetes de verdures de temporada	14,50 €
	*Daus de salmó marinat amb cítrics i anet amb salsa de soja	19,50 €
	*Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau	15,50 €
	*Anxoves del Cantàbric	17,50 €
	*Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a ma	28,80 €









ENTRANTS FREGITS

	*Cecina fumada amb ametlles torrades i parmesà	20,00 €
	*Foie fet a casa, pinya amb caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella	26,80 €
	*Carpaccio de peus de porc, pinyons torrats i cebetes caramel·litzades	18,50 €
	*L'esqueixada del Patró (bacallà, tomàquet ratllat, olives negres i oli d'oliva verge extra)	20,50 €
	*Burrata amb ruca, tomàquet cor de bou, maduixes, nous olives de Kalamata, pesto d'alfàbrega i festucs	17,50 €
	*Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric	16,80 €
	*Amanida de tomàquet, ceba confitada, olives de Kalamata i ventresca de tonyina	17,50 €
	*Carpaccio de vedella ecològica del Pirineu amb ruca i llenques de parmesà	20,50 €

ENTRANTS CALENTS

	*Saltat de bolets de temporada amb ous ferrats	17,50 €
	*Cassola de cloïsses gallegues obertes amb Txacolí	29,80 €
	*Pop saltat amb patates, sal Maldon i pebre vermell de La Vera	24,60 €
	Cruixent de formatge Brie amb ametlles i confitura de nabius	16,50 €
	*Vieires amb vinagreta de pinyons torrats, tomàquet i sal d'olives negres	25,50 €
	*Cargols a la llauna amb la salseta de Can Travi	18,90 €
	*Verdures de temporada a la graella amb romesco	17,50 €








SOPES, ARROSSOS I PASTES

	*Gaspaxo de maduixes amb sorbet d'oli d'oliva verge i tomàquet de penjar	16,50 €
	Sopa de galets amb mandonguilletes	14,50 €
	*Paella amb bacallà, verdures de temporada i allioli de bolets	24,60 €
	*Paella de la masia amb pollastre, costella, cargols, carxofes i gírgoles	24,60 €
	*Arròs negre amb sípia i gamba vermella	24,60 €
	*Fideuà amb calamars, dauets de rap i el seu allioli	20,50 €
	*El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	36,50 €
	Canelons de Can Travi gratinats	18,50 €
	Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats	11,80 €
























BACALLÀ

 *Bacallà a la brasa amb verdures 25,80 €
 Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 25,80 €
 Bacallà amb samfaina 25,80 €

PEIX I MARISC

*Llobarro obert i cuit pel dors estil Santurce (all i bitxo) 30,50 €
   *Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates 35,60 €
  *Llenguado amb ametlles i patates confitades 35,50 €
*Orada a la sal, a la brasa o al forn 28,50 €
  *Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera 36,50 €

CARN S

   *Melós de vedella amb cremós de patata trufada 22,50 €
   *Costella de vedella Black Angus de Nebraska a baixa temperatura amb crosta de fruits secs, sobre puré de patata trufat i salsa barbacoa de Jack Daniel's 23,50 €
 *Steak tàrtar tallat a ma, amb gelat de mostassa antiga 29,50 €
    Timbal de cua de brau i botifarra negra amb puré de patata trufat 22,50 €
 Filet Premium amb vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló Cantaloup 32,50 €
  Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 29,50 €
   Entrecot de llom alt de Black Angus amb pebre verd 33,50 €
 *El nostre Secret ibèric saltat amb patates fregides, pebrots del Padrón i cherry 22,50 €
 *Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 23,50 €
    Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat 19,50 €

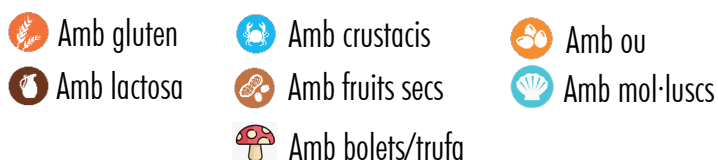
CARN S A LA BRASA

Txuletón de vaca madurada (30 dies) al tall (1 kg.) 68,00 €
Entrecot de llom alt de Black Angus 33,50 €
Filet Premium 32,00 €
Costelles i mitjanes de xai 21,50 €
Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus 19,50 €
Cuixa de pollastre de pagès 15,80 €

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

Pa de coca amb tomàquet (per persona) 2,60€
Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit

DISPOSEM DE PA PER A CELÍACS



#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

IVA 10% INCLÒS

Consulteu-nos abans de realitzar la vostra comanda.

*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 vostra 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.