

PARA PICAR

	Crujiente de txangurro	17,50 €
	Buñuelos de bacalao con romesco	16,50 €
	Las croquetas de rustido de Can Travi	15,60 €
	Las croquetas de verduras de temporada	14,50 €
	*Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja	19,50 €
	*Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau ...	15,50 €
	*Anchoas del Cantábrico	17,50 €
	*Jamón ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano	28,80 €

ENTRANTES FRÍOS

	*Cecina ahumada con almendras tostadas y parmesano ...	20,00 €
	*Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximénez y sal roja	26,80 €
	*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, pesto de albahaca y pistachos ...	17,50 €
	*Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico	16,80 €
	*Ensalada de tomate, cebolla confitada, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún	17,50 €
	*Carpaccio de ternera ecológica del Pirineo con rúcula y lascas de parmesano	20,50 €

ENTRANTES CALIENTES

	*Salteado de setas de temporada con huevos fritos	17,50 €
	*Cazuela de almejas gallegas abiertas con Txacolí	29,80 €
	*Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de La Vera	24,60 €
	Crujiente de queso Brie con almendras y confitura de arándanos	16,50 €
	*Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras	25,50 €
	*Caracoles a la llauna con la salsita de Can Travi	18,90 €
	*Verduras de temporada a la parrilla con romesco	17,50 €

SOPAS, ARROCES Y PASTAS

	*Gazpacho de fresas con sorbete de aceite de oliva virgen y tomate en rama	16,50 €
	Sopa de galets con albondiguillas	14,50 €
	*Paella con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas ...	24,60 €
	*Paella de la masía con pollo, costilla, caracoles, alcachofas y gírgolas	24,60 €
	*Arroz negro con sepia y gamba roja	24,60 €
	*Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli	20,50 €
	*Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas	36,50 €
	Canelones de Can Travi al gratén	18,50 €
	Macarrones con salsa boloñesa al gratén	11,80 €

BACALAO

 *Bacalao a la brasa con verduras 25,80 €
 Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau 25,80 €
 Bacalao con "samfaina" 25,80 €

PESCADOS Y MARISCO

*Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 30,50 €
    *Suquet de rape con langostino, almejas y patatas 35,60 €
  *Lenguado con almendras y patatas confitadas 35,50 €
*Dorada a la sal, a la brasa o al horno 28,50 €
  *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 36,50 €

CARNES

   *Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 22,50 €
   *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 23,50 €
 *Steak tartar cortado a mano, con helado de mostaza antigua 29,50 €
    Timbal de rabo de toro y morcilla con puré de patata trufado 22,50 €
 Solomillo Premium al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón Cantaloup 32,50 €
  Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 29,50 €
   Entrecot de lomo alto de Black Angus a la pimienta verde 33,50 €
 *Nuestro Secreto ibérico salteado con patatas fritas, pimientos del Padrón y cherry 22,50 €
 *Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 23,50 €
    Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas trufado 19,50 €

CARNES A LA BRASA

Chuletón de vaca madurada (30 días) al corte (1 kg.) 68,00 €
Entrecot de lomo alto de Black Angus 33,50 €
Solomillo Premium 32,00 €
Costillas y chuletas de cordero 21,50 €
Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos 19,50 €
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.

Pan de coca con tomate (por persona) 2,60€
Avisé a su camarero si quiere que no sea servido

DISPONEMOS DE PAN PARA CELÍACOS

 Con gluten	 Con crustáceos	 Con huevo
 Con lactosa	 Con frutos secos	 Con moluscos
	 Con setas/trufa	

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

IVA 10% INCLUIDO

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.