



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Masia amb records del passat*



2024-2025

# 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'Espiells (D.O. Penedès)*

*Vino Tinto: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)*

*Cava: Juvé i Camps Reserva Família*

**119 € 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*

**95 € 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

*Langostino panko en chupito de sweet-chili*  
*Bombón de foie en tartaleta de chocolate blanco*

## PRIMER PLATO

- \* Vieiras y gambas rojas de Blanes sobre gastrique de mango*  
*o*
- \* Foie-gras de pato con gelée de Pedro Ximénez y piña al caramelo*

## PLATO PRINCIPAL

- \* Rodaballo braseado con meunière de pistachos con cremoso de boniato*  
*o*
- \* Solomillo Angus en salsa de boletus y trufa con escalopa de foie poêlé*

## POSTRE

- \* Capricho de Baileys con chocolate*

*\*\* \*\* \**

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

*Uvas y cotillón*

## BODEGA

*Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)*  
*Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)*  
*Cava: Oriol Rossell Brut Nature*

**96 € 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*

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

## 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*

**72 € 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)*

**65 € 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*

