



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU
Masia amb records del passat



Celebra les festes de **Nadal** amb nosaltres

2025-2026

MENÚ DE NADAL

LA BENVINGUDA

Tartaleta de xocolata blanca i bombó de foie-gras crispy
Cruixent de txangurro

PRIMER PLAT

Crep de rap, salmó i gambes, gratinat amb crema de crustacis
o

Sopa nadalenca de galets i mandonguilles
o

* Timbal de gambes saltades, brots tendres, perles de melo i
vinagreta de maduixes i festucs

PLAT PRINCIPAL

* Suprema de llobarro amb pell d'ametlles sobre salsa de mango
o

Rodó de pollastre de pagès farcit amb prunes i fruits secs
o

Filet de vedella amb vi negre
amb foie brasejat sobre cremós de patata i tòfona

POSTRES

Mousse de torró de Xixona i crumble d'avellanes torrades

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Torrons

CELLER

Vi Blanc: Ermita d'Espiells (D.O. Penedès)
Vi Negre: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)
Cava: Juvé i Camps Reserva Família

120 € pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs
(Menors de 12 anys)

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ DE SANT ESTEVE

LA BENVINGUDA

Llagostí cruixent amb salsa agredolça

* Tartaleta de mousse d'albergínia amb rodanxa de pop

PRIMER PLAT

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats

O

* Tàrtar de salmó marinat amb fons d'alvocat i mango confitat

O

* Crema de gamba de Palamós i vieira

PLAT PRINCIPAL

* Suprema d'orada al forn sobre fons de verdures de temporada

O

* Melós de vedella amb salsa de vi, sobre cremós de patata i tòfona

O

* Espatlla de xai rostida amb patates confitades

POSTRES

Cheesecake amb confitura de maduixes del bosc

** ** *

Aigua, cafè, tes i infusions

Neules i Torrons

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

95 € pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs
(Menors de 12 anys)

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ FI D'ANY

LA BENVINGUDA

Llagostí Panko amb xarrup de sweet-chili
Bombó de foie amb tartaleta de xocolata blanca

PRIMER PLAT

- * Vieires i gambes vermelles de Blanes sobre gastrique de mango
O
- * Foie-gras d'ànec amb gelée de Pedro Ximenez i pinya amb caramel

PLAT PRINCIPAL

- * Suprema d'orada al forn sobre fons de verdures de temporada
O
- * Filet Angus amb salsa de boletus i tòfona amb escalopa de foie poêlé

POSTRES

Capritx de Baileys amb xocolata

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Torrons

Raïm i cotilló

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

96 € pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs
(Menors de 12 anys)

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ 1 DE GENER

LA BENVINGUDA

Croqueta de pernil ibèric

* Dau de salmó marinat amb cítrics i anet

PRIMER PLAT

* Crema de carbassa i un toc de gingebre
amb foie brasejat i pipes caramel·litzades

o

* Amanida d'espínacs, vinagreta de pinyons torrats i bacó
i sorbet d'oli d'oliva verge extra amb tomàquet de branca

o

Canelons de rostit de l'avia amb beixamel

PLAT PRINCIPAL

* Llom de bacallà sobre trinxat de la Cerdanya i samfaina

o

* Melós de vedella rostit a baixa temperatura
amb el seu suc amb cremós de patata i tòfona

o

* Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb suc
amb patates panadera

POSTRES

Lingot de pistatxo

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

73 € pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ DIA DE REIS

APERITIU

Croqueta de pernil ibèric
Tartaleta de mousse de tonyina

PRIMERS

- * Burrata amb ruca, maduixes, kalamates i pesto d'alfàbrega i festucs
o
Caneló de pollastre de pagès amb salsa de rostit
o
* Crema de gambes i vieires amb la seva broqueta

SEGONS

- * Melós de vedella amb salsa de vi, sobre cremós de patata i tòfona
o
* Suprema d'orada al forn sobre fons de verdures de temporada
o
* Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb suc
amb patates panadera

POSTRES

Tortell de reis farcit de massapà amb nata

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi Negre: Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)

66 € pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs
(Menors de 12 anys)

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLAT

Macarrons de carn i formatge gratinat

O

Canelons amb beixamel gratinats

O

Sopa de galets amb mandonguilles

O

Croquetes de rostit

SEGON PLAT

Escalopa de pollastre arrebossada

O

* Filet de llenguado a la romana

O

Calamars a la romana

O

* Costelles i mitjanes de xai a la brasa

POSTRES

Assortiment de gelats

O

Natilles

** ** *

Refrescs

Aigües minerals

39,00€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ VEGETARIÀ

PRIMER PLAT

* Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

* Amanida de ruca amb pera, nous,
parmesà i pesto d'alfàbrega

SEGON PLAT

Lasanya de verdures de temporada gratinada amb tomàquet

o

Canelons de bolets silvestres
amb samfaina de verdures

POSTRES DEL DIA

CELLER DEL DIA

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*



MENÚ SENSE GLUTEN

PRIMER PLAT

* Crema de carbassa amb espàrrecs

O

* Amanida de ruca amb burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

* Espatlla de xai rostida a baixa temperatura
amb patates confitades

O

* Suprema de llobarro amb cebetes perla i cremós de patata i tòfona

* * *

PA SENSE GLUTEN

* * *

POSTRES

* Coulant de xocolata

CELLER DEL DIA

** Podem fer aquests plats amb les mínimes traces de gluten possibles*

