

PER PICAR

-  Croquetes de verdures de temporada 14,90
-  Croquetes de rostit de Can Travi 15,60
-  Croquetes de txangurro 18,00
-  Bunyols de bacallà amb romesco 17,00
-  *Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau 16,00
- *Daus de salmó marinat amb cítrics i anet amb salsa de soja 19,50
- *Foie fet a casa, pinya amb caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella 27,20
-  Xips de carxofes 21,00
- *Anxoves de L'Escala 000 (triple zero) 17,80
- *Cecina fumada de León amb llesques de Parmesà i ametlles laminades 21,00
- *Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a ma 29,00
-  Gambes amb all i julivert 24,00

Pa de coca amb tomàquet (per persona) 2,90

Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit

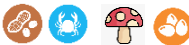
ENTRANTS FREDS

- *Amanida de tomàquet de temporada, ceba confitada, olives de Kalamata i ventresca de tonyina 18,50
-  *Burrata amb ruca, tomàquet cor de bou, maduixes, nous, olives de Kalamata, pesto d'alfàbrega i festucs 18,00
- *Timbal d'escalivada amb anxoves de L'Escala 17,40
- *Esqueixada de bacallà (tomàquet ratllat, olives negres i oli d'oliva verge extra) 21,00
-  *Carpaccio de vedella ecològica del Pirineu amb ruca i llesques de parmesà 21,00
-  Tartar de salmó amb alvocat i cítrics 22,00

ENTRANTS CALENTS

-  *Verdures de temporada a la graella amb romesco 18,60
-  Saltat de bolets de temporada amb ous ferrats 18,20
-  Trinxat de la Cerdanya amb rostes de cansalada i botifarra negra 17,90
-  Cruixent de formatge Brie amb ametlles i confitura de nabius 16,80
-  *Cargols a la llauna amb la salseta de Can Travi 18,90
-  *Pop saltat amb patates, sal Maldon i pebre vermell de La Vera 25,00
-  *Vieires amb vinagreta de pinyons torrats, tomàquet i sal d'olives negres 26,40
-  Cassola de cloïsses gallegues obertes amb Txacoli 29,80

SOPES, ARROSSOS I PASTES

-  Sopa de galets amb mandonguilletes 14,70
- Crema de carbassa i un toc de ginebre, amb les seves pipes caramel·litzades i foie a la brasa 16,50
-  *Paella amb bacallà, verdures de temporada i allioli de bolets 25,00
-  *Paella de la masia amb pollastre, costella, cargols, carxofes i gírgoles 25,00
-  *Arròs negre amb sípia i gamba vermella 25,00
-  *El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses 36,80
-  *Fideuà amb calamars, dauets de rap i el seu alioli 21,50
-  Canelons de Can Travi gratinats 18,50
-  Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats 12,80

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) 33,00
-   *Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates 37,50
-   *Llenguado amb ametlles i patates confitades 36,50
-  *Orada a la sal, a la brasa o al forn 29,00
-   *Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera 36,80
-  Salmó a la planxa amb sal grossa 26,50

CARN S

-    Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat 19,80
-  Secret Ibèric a la brasa amb patates fregides 22,50
-  Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells amb patates confitades 23,00
-   *Melós de vedella amb cremós de patata trufada 24,00
-  *Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 25,00
-   Timbal de cua de brau, tòfona, botifarra negra i poma amb puré de patata trufat 24,00
-  *Steak tàrtar tallat a ma, amb gelat de mostassa antiga 29,80
-   *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 29,90
-    Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 29,70
-  Filet Premium amb vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló Cantaloup 32,90
-  Entrecot de llom alt raça Simmental amb pebre verd 34,80

CARN S A LA BRASA

- *"Chuletón" de vaca raça Frisona maduració 35 dies al tall (1 kg.) 69,00
- *Entrecot de llom alt raça Simmental maduració 35 dies 34,00
- *Filet Premium 32,90
- *Costelles i mitjanes de xai 22,00
- *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.*

DISPOSEM DE PA PER A CELÍACS

-  Amb gluten
-  Amb crustacis
-  Amb lactosa
-  Amb fruits secs
-  Amb ou
-  Amb mol·luscs
-  Amb bolets/trufa



web



instagram

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

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.

Preus en Euros

10% IVA INCLÒS