



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU

Entrantes fríos

*Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja	20,50
*Foie hecho en casa con sal roja	27,50
*Anchoas de L'Escala 000 (triple cero)	18,80
*Jamón Ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano	32,00
*Ensalada de tomate de temporada cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún	18,50
  *Burrata con rúcula tomate "cor de bou", fresas, nueces, aceitunas de Kalamata, pesto de albahaca y pistachos	18,50
*Timbal de escalivada con anchoas de L'Escala	18,80
*Esqueixada de bacalao tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra	21,00
 *Carpaccio de ternera ecológica del Pirineo con rúcula y lascas de parmesano	22,00
*Espárragos blancos D.O. Navarra	20,00
 *Carpaccio de pies de cerdo	19,80
 *Ensaladilla rusa	17,50
*Gazpacho de fresas y tomate	18,00

 Pan de coca con tomate (por persona) 2,90

Avise a su camarero si quiere que no sea servido

Disponemos de pan para celíacos 2,90




Salsas a petición:

Alioli 1,50

Romesco 1,50

Mayonesa 1,50

Entrantes calientes

   Croquetas de verduras de temporada	14,90
   Croquetas de rustido de Can Travi	16,50
    Croquetas de txangurro	18,00
   Buñuelos de bacalao con romesco	18,00
 *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau	17,00
 Gambas al ajillo	24,00
  Crujiente de queso Brie con almendras y confitura de arándanos	16,80
 *Caracoles "a la lluna" con la salsita de Can Travi	18,90
 *Pulpo salteado con patatas sal Maldon y pimentón de La Vera	25,00
  *Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras	26,40
 *Huevos rotos con jamón	17,00
 *Chocos a la andaluza	16,50
 *Mejillones al vapor	16,90

Sopas, arroces y pastas

 Sopa de galets con albondiguitas	14,70
    *Paella con bacalao verduras de temporada y alioli de setas	26,00
   *Paella de la masía con pollo, costilla, caracoles, alcachofas y gírgolas	26,00
   *Arroz negro con sepia y gamba roja	26,00
  *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas	36,80
    *Fideuá con calamares taquitos de rape y su alioli	23,00
  Canelones de Can Travi al gratén	18,50
  Macarrones con salsa boloñesa al gratén	12,80

Pescados y marisco

 *Bacalao a la brasa con verduras	30,50
 Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau	30,50
 Bacalao con "samfaina"	30,50
*Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla)	34,00
  *Suquet de rape con langostino, almejas y patatas	37,50
  *Lenguado con almendras patatas confitadas	37,50
*Dorada a la sal, a la brasa o al horno	29,50
  *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera	36,80
*Salmón a la plancha con sal gorda	26,50

Carnes a la brasa

*Chuletón de vaca raza Frisona maduración 35 días al corte (1 kg.)	69,50
*Entrecot de lomo alto raza Simmental maduración 35 días	34,80
*Solomillo Premium	32,90
*Costillas y chuletas de cordero	22,00
*Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos	20,50
*Muslo de pollo de payés	15,80

Podemos acompañar la carne con patatas "al caliu" o patatas fritas o pimientos de Padrón. Otras guarniciones se cobrarán aparte.

Carnes

   Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas trufado	20,50
Secreto ibérico a la brasa con patatas fritas	22,50
Confit de pato con salsa de frutos rojos con patatas confitadas	23,00
  *Meloso de ternera con cremoso de patata trufada	25,00
 *Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas	26,50
  Timbal de rabo de toro trufa, morcilla y manzana con puré de patata trufado	26,00
 *Steak tartare cortado a mano, con helado de mostaza antigua	32,00
  *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	38,00
   Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada	29,70
 Solomillo premium al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón Cantaloup	33,50
 Entrecot de lomo alto raza Simmental a la pimienta verde o con roquefort	34,80



web



instagram



Precios en Euros

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

10% IVA INCLUIDO

Consúltenos antes de realizar su comanda

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.

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten ni alérgenos, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.