



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Masia amb records del passat*



2026-2027

# MENÚ DE NADAL

## LA BENVINGUDA

Cullareta d'escalivada amb anxoves  
Llagostí cruixent amb salsa agredolça  
Tartaleta de mus de rocafort amb nous  
Croqueta de txangurro

## PRIMER PLAT

Sopa nadalenca de galets i mandonguilles  
o  
Crep de rap, salmó i gambes, gratinat amb crema de crustacis

## PLAT PRINCIPAL

\* Suprema de llobarro amb pell de festuc sobre salsa de mango  
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

**125 € 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

Cullareta d'escalivada amb anxoves  
Llagostí cruixent amb salsa agredolça  
Tartaleta de mus de rocafort amb nous  
Croqueta de txangurro

## PRIMER PLAT

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats

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, cafès, tes i infusions

## 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

Cullareta d'escalivada amb anxoves  
Llagostí cruixent amb salsa agredolça  
Tartaleta de mus de rocafort amb nous  
Croqueta de txangurro

## 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 de vedella amb salsa de boletus i tòfona

## POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de torró

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

Raïm i cotilló

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)  
Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Juvé & Camps Reserva Família

**110 € 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

Cullareta d'escalivada amb anxoves  
Llagostí cruixent amb salsa agredolça  
Tartaleta de mus de rocafort amb nous  
Croqueta de txangurro

## PRIMER PLAT

\* Crema de carbassa i un toc de gingebre  
amb foie brasejat i pipes caramel·litzades  
o  
Canelons de rostit de l'àvia 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

Coulant de xocolata

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

## CELLER

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

**75 € 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 carbassa i un toc de gingebre  
amb foie brasejat i pipes caramel·litzades

## 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*

