



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Masia amb records del passat*



2026-2027

# MENÚ DE NAVIDAD

## **LA BIENVENIDA**

*Cucharita de escalivada con anchoas  
Langostino crujiente con salsa agridulce  
Tartaleta de mus de Roquefort con nueces  
Croqueta de changurro*

## **PRIMER PLATO**

*Sopa navideña de galets y albóndigas  
o  
Crep de rape, salmón y gambas, gratinado con crema de crustáceos*

## **PLATO PRINCIPAL**

*\* Suprema de lubina con piel de pistacho sobre salsa de mango  
o  
Solomillo de ternera al vino tinto  
con foie braseado sobre cremoso de patata y trufa*

## **POSTRE**

*Mousse de turrón de Jijona y crumble de avellanas tostadas  
\*\* \*\* \**  
*Agua, cafés, té e infusiones  
"Neulas" y Turrones*

## **BODEGA**

*Vino Blanco: Ermita d'Espells (D.O. Penedès)  
Vino Tinto: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)  
Cava: Juvé i Camps Reserva Família*

**125 € 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

*Cucharita de escalivada con anchoas*  
*Langostino crujiente con salsa agridulce*  
*Tartaleta de mus de Roquefort con nueces*  
*Croqueta de changurro*

## PRIMER PLATO

*Canelones tradicionales de San Esteban gratinados*  
*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*

## 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

*Cucharita de escalivada con anchoas*  
*Langostino crujiente con salsa agridulce*  
*Tartaleta de mus de Roquefort con nueces*  
*Croqueta de changurro*

## PRIMER PLATO

- \* Vieiras y gambas rojas de Blanes sobre gastrique de mango*  
0  
*\* Foie-gras de pato con gelée de Pedro Ximénez y piña al caramelo*

## PLATO PRINCIPAL

- \* Suprema de dorada al horno sobre fondo de verduras de temporada*  
0  
*\* Solomillo de ternera en salsa de boletus y trufa*

## POSTRE

- \* Coulant de chocolate con helado de turrón*

\*\* \*\* \*

*Agua, cafés, tés e infusiones*

*Uvas y cotillón*

## BODEGA

*Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)*  
*Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)*  
*Cava: Juvé & Camps Reserva Familia*

**110 € 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

*Cucharita de escalivada con anchoas  
Langostino crujiente con salsa agridulce  
Tartaleta de mus de Roquefort con nueces  
Croqueta de changurro*

## PRIMER PLATO

*\* Crema de calabaza y un toque de jengibre  
con foie braseado y pipas caramelizadas  
o  
Canelones de asado 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 asada a baja temperatura en su jugo  
con patatas panadera*

## POSTRE

*Coulant de chocolate  
\*\* \*\* \**  
*Agua, cafés, tés e infusiones*

## BODEGA

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

**75 € 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 asado*

*o*

*\* Crema de calabaza y un toque de gengibre  
con foie braseado y pipas caramelizadas*

## SEGUNDOS

*\* Meloso de ternera con salsa de vino, sobre cremoso de patata y trufa*

*o*

*\* Suprema de dorada al horno sobre fondo de verduras de temporada*

*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)*

**66 € 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*

