RESTAURANT
CAN TRAVI NOU

Entrants freds

*Daus de salmó marinat 20,50
amb cítrics i anet amb salsa de soja

*Cecina fumada de Lleó 21,00

*Foie fet a casa amb sal vermella 27,50

*Anxoves de L'Escala 000 (triple zero) 18,80

*Pernil Ibèric de gla Juan Manuel 32,00
tallat a ma

*Amanida de tomàquet de temporada 18,50
ceba confitada, olives de Kalamata i
ventresca de tonyina

*Burrata amb ruca 18,50
tomàquet cor de bou, maduixes, nous, olives
de Kalamata, pesto d'alfàbrega i festucs

*Timbal d'escalivada 18,80
amb anxoves de L'Escala

*Esqueixada de bacallà 21,00
tomàquet ratllat, olives negres
i oli d'oliva verge extra

*Carpaccio de vedella ecològica 22,00
del Pirineu amb ruca i llesques de parmesà

Sopes,arrossos i pastes

Crema de carbassa 16,50

Sopa de galets 14,70
amb mandonguilletes

*Paella amb bacallà 26,00
verdures de temporada i allioli de bolets

*Paella de la masia 26,00
amb pollastre, costella, cargols, carxofes i gírgoles

*Arròs negre 26,00
amb sípia i gamba vermella

*El nostre arròs caldós de llamàntol 36,80
amb cloïsses

*Fideuà amb calamars 23,00
dauets de rap i el seu allioli

Canelons de Can Travi gratinats 18,50

Macarrons 12,80
amb salsa bolonyesa gratinats

Entrants calents

Croquetes de verdures de temporada 14,90

Croquetes de rostit de Can Travi 16,50

Croquetes de txangurro 18,00

Bunyols de bacallà amb romesco 18,00

*Daus de botifarra a la brasa 17,00
amb mongetes de Santa Pau

Gambes amb all i julivert 24,00

Cruixent de formatge Brie 16,80
amb ametlles i confitura de nabius

Fredolics amb botifarra negra 22,30

*Cargols a la llauna 18,90
amb la salseta de Can Travi

*Pop saltat amb patates 25,00
sal Maldon i pebre Vermell de La Vera

*Vieires 26,40
amb vinagreta de pinyons torrats,
tomàquet i sal d'olives negres

*Trencadissa d'ous amb pernil 17,00

Xipirons amb botifarra negra 23,50

Mandonguilles amb la seva salsa 16,50

Verdures de temporada 18,60

Cigrons estofats 16,50

*Xips de carxofes 21,00

*Trinxat de la Cerdanya 18,90

Cassola de cloïsses amb Txacoli 29,80

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

Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit

Disposem de pa per a celíacs 2,90

Salsas a petició:

Allioli	1,50
Romesco	1,50
Maionesa	1,50

RESTAURANT
CAN TRAVI NOU

Peix i marisc

*Bacallà a la brasa amb verdures	30,50
Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau	30,50
Bacallà amb samfaina	30,50
*Llobarro obert i cuit pel dors estil Santurce (all i bitxo)	34,00
*Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates	37,50
*Llenguado amb ametlles patates confitades	37,50
*Orada a la sal, a la brasa o al forn	29,50
*Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera	36,80
*Salmó a la planxa amb sal grossa	26,50

Carns

Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat	20,50
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	25,00
*Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades	26,50
Timbal de cua de brau tòfona, botifarra negra i poma amb puré de patata trufat	26,00
*Steak tàrtar tallat a ma, amb gelat de mostassa antiga	32,00
Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada	29,70
Filet premium amb vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló Cantaloup	33,50
Entrecot de llom alt raça Simmental amb pebre verd o amb rocafort	34,80

Carns a la brasa

*"Chuletón" de vaca raça Frisona maduració 35 dies al tall (1 kg.)	69,50
*Entrecot de llom alt raça Simmental maduració 35 dies	34,80
*Filet Premium	32,90
*Costelles i mitjanes de xai	22,00
*Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus	20,50
*Cuixa de pollastre de pagès	16,80
*Lletons	23,00

Podem acompanyar la carn amb patates al caliu o patates fregides o pebrots de Padrón. Altres guarnicions es cobraran a part.

web

instagram

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

Preus en Euros

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

10% IVA INCLÒS

Consulteu-nos abans de 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.

*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

CAT

Les Postres d'en Rafa

Torrada de Santa Teresa (torrija)	9,95
Paquetets calents de crema de vainilla i gelat	9,95
Catalanet (gelat de torró, crema catalana cremada, Ratafia i carquinyolis)	9,20
Tarta tatin de poma amb gelat	9,95
Coulant de xocolata negra amb gelat	9,95
Pinya caramel·litzada amb gelat de coco	8,50
Trufes de xocolata	9,10
Brownie de xocolata i nous amb gelat de macadamia	9,95
*Crema catalana cremada	6,90
*Mató amb mel, nous i pinyons	7,90
*Copa de gelats o sorbets	7,90
*Xocolata, pa, oli i sal	9,95
Flam amb nata	6,90
El nostre carro de pastisseria feta a casa	9,95

*Aquestes postres les podem servir amb les mínimes traces de gluten possible. Consulti'ns.

Preus en Euros

10% IVA INCLÒS

Posem a la seva disposició una àmplia selecció dels millors whiskies i licors.