RESTAURANT
CAN TRAVI NOU

Entrantes fríos

*Dados de salmón marinado 20,50
con cítricos y eneldo con salsa de soja

*Cecina ahumada de León 21,00

*Foie hecho en casa con sal roja 27,50

*Anchoas de L'Escala 000 (triple cero) 18,80

*Jamón Ibérico de bellota 32,00
cortado a mano

*Ensalada de tomate de temporada 18,50
cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún

*Burrata con rúcula 18,50
tomate "cor de bou", fresas, nueces, aceitunas de Kalamata, pesto de albahaca y pistachos

*Timbal de escalivada 18,80
con anchoas de L'Escala

*Esqueixada de bacalao 21,00
tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra

*Carpaccio de ternera ecológica 22,00
del Pirineo con rúcula y lascas de parmesano

Sopas, arroces y pastas

Crema de calabaza 16,50

Sopa de galets 14,70
con albondiguitas

*Paella con bacalao 26,00
verduras de temporada y alioli de setas

*Paella de la masía 26,00
con pollo, costilla, caracoles, alcachofas y gírgolas

*Arroz negro 26,00
con sepia y gamba roja

*Nuestro arroz caldoso de bogavante 36,80
con almejas

*Fideuá con calamares 23,00
taquitos de rape y su alioli

Canelones de Can Travi al gratén 18,50

Macarrones 12,80
con salsa boloñesa al gratén

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 17,00
con judías de Santa Pau

Gambas al ajillo 24,00

Crujiente de queso Brie 16,80
con almendras y confitura de arándanos

Fredolics con butifarra negra 22,30

*Caracoles "a la llauna" 18,90
con la salsita de Can Travi

*Pulpo salteado con patatas 25,00
sal Maldon y pimentón de La Vera

*Vieiras 26,40
con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras

*Huevos rotos con jamón 17,00

Chipirones con butifarra negra 23,50

Albóndigas con su salsa 16,50

Verduras de temporada 18,60

*Garbanzos estofados 16,50

*Chips de alcachofas 21,00

*Trinxat de la Cerdanya 18,90

Cazuela de almejas con Txacoli 29,80

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

RESTAURANT
CAN TRAVI NOU

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

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
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

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	16,80
*Mollejas	23,00

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

web

instagram

Con gluten
Con lactosa
Con huevo
Con setas/trufa
Con crustáceos
Con frutos secos
Con moluscos

Precios en Euros

10% IVA INCLUIDO

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

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.

ES

Los Postres de Rafa

La torrija	9,95
Paquetitos calientes de crema de vainilla y helado	9,95
Catalanet (helado de turrón, crema catalana quemada, Ratafia i carquiñolis)	9,20
Tarta tatin de manzana con helado	9,95
Coulant de chocolate negro con helado	9,95
Piña caramelizada con helado de coco	8,50
Trufas de chocolate	9,10
Brownie de chocolate y nueces con helado de macadamia	9,95
*Crema catalana quemada	6,90
*Mató con miel, nueces y piñones	7,90
*Copa de helados o sorbetes	7,90
Chocolate, pan, aceite y sal	9,95
Flan con nata	6,90
Nuestro carro de pastelería hecha en casa	9,95

** Estos postres los podemos servir con las mínimas trazas de gluten posible. Consúltenos.*

Precios en Euros

10% IVA INCLUIDO

Ponemos a su disposición una amplia selección de los mejores whiskies y licores.