










## Per començar




 Xips de carxofes 15,50 €

 \*Saltat de bolets de temporada amb ous ferrats 16,50 €


  \*Cassoleta de cloïsses obertes amb Txacolí 26,80 €

    Bunyols de bacallà amb romesco 16,50 €

   Les croquetes de rostit de Can Travi 14,50 €





   Les croquetes de verdures de temporada 14,50 €

Daus de salmó marinat amb cítrics i anet amb salsa de soja 18,50 €

 \*Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau 15,50 €



Anxoves del Cantàbric amb "piparras" (bitxo vasc) 16,80 €


 Pop saltat amb patates, sal Maldon i pebre vermell de la Vera 21,60 €

    Cruixent de formatge Brie amb ametlles i confitura de nabius 15,50 €


Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a mà 27,90 €


Foie fet a casa, pinya al caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella 25,50 €

  \*Vieires amb vinagreta de pinyons torrats, tomàquet i sal d'olives negres 24,50 €



 Cargols a la llauna amb la salseta de Can Travi 18,00 €

## Entrants amb records del passat


 Sopa de galets amb mandonguilletes 14,50 €

 \*Carpaccio de peus de porc, pinyons torrats i cebetes caramel·litzades 18,50 €

L'esqueixada del patró (bacallà, tomàquet ratllat, olives negres i oli d'oliva verge extra) 20,50 €


  \*Burrata amb ruca, tomàquet cor de bou, maduixes, nous, olives de Kalamata i pesto d'alfàbrega 16,00 €

 \*Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra i rostes de cansalada 17,50 €

 \*Verdures de temporada a la graella amb salsa romesco 17,50 €

Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric 16,20 €

Amanida de tomàquet, ceba adovada, olives de Kalamata i ventresca de tonyina 16,50 €




 \*Carpaccio de vedella ecològica dels Pirineus amb ruca i encenalls de parmesà 20,50 €

Crema de carbassa i un toc de gingebre, amb pipes caramel·litzades i foie brasejat 16,50 €




## Arrossos i pastes



   \*Paella amb bacallà, verdures de temporada i allioli de bolets 23,60 €

  \*Paella de la masia amb pollastre, costella, cargols, carxofes i girgoles 23,60 €

   \*Arròs negre amb sípia i gamba vermella 23,60 €

     \*Fideuà amb calamars, daus de rap i el seu allioli 19,50 €

   \*El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses 34,50 €

  Canelons de Can Travi gratinats 18,20 €

  Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats 11,80 €


DISPOSEM DE PA PER A CELÍACS

Servei de pa (per persona) 2,20€

Avisi al seu cambrer si vol que no sigui servit


# El nostre bacalla

 \*Bacallà a la brasa amb verdures 24,80 €

 Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 24,80 €

 Bacallà amb samfaina 24,80 €

# Del mar a Can Travi



 \*Rapet de Roses al forn amb allets i patates confitades 33,80 €

Llobarro a l'esquena estil Santurce (bitxo i all) 29,50 €



    \*Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates 31,20 €


  \*Llenguado amb ametlles i patates confitades 32,50 €



Orada a la sal, a la brasa o al forn 28,50 €



  \*Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera 34,50 €

# Carns

  \*Melós de vedella amb cremós de patata trufada 21,50 €


 \*Costella de vedella Black Angus de Nebraska a baixa temperatura amb crosta de fruits secs, sobre puré de patata trufat i salsa barbacoa de Jack Daniel's 22,50 €


  \*Steak tartar tallat a mà, amb gelat de mostassa antiga 29,50 €


  \*Timbal de cua de brau i botifarra negra amb puré de patata trufat 21,50 €


 Filet Premium al vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló Cantaloup 31,50 €

 Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 29,50 €

 Entrecot de Black Angus amb pebre verd 32,50 €

 \*El nostre secret ibèric saltat amb patates fregides, pebrots del Padrón i cherry 21,50 €

 \*Epatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 22,50 €

   Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat 19,50 €

# La nostra brasa

"Chuletón" de vaca madurada (45 dies) al tall (1 kg.) 66,00 €

Entrecot de Black Angus madurat 32,50 €

Filet Premium 30,00 €

Costelles i mitjanes de xai 20,50 €

Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus 18,50 €

Cuixa de pollastre de pagès 15,80 €

*Podem acompanyar la carn amb patata al caliu o patates fregides. Altres guarnicions es cobraran a part.*

#masiaambrecordsdelpassat  
#cantravinou

10% IVA INCLÒS

 Amb gluten  Amb crustacis  Amb lactosa  Amb fruits secs  Amb ou  Amb mol·luscs

Consulteu-nos abans de realitzar la seva comanda.

\*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 seva 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.