

*Es un placer volverte a ver. Estamos aquí gracias a ti.
Vamos a disfrutar de los nuevos tiempos.*

Para empezar

- Buñuelos de bacalao con romesco 12,90 €
- Croquetas de rustido de Can Travi 11,80 €
- *Caracoles con la salsita de Can Travi 16,90 €
- *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo 15,65 €
- Bolitas crujientes de txangurro con salsa tártara 13,50 €
- *Salteado de setas de temporada con huevos fritos 14,55 €
- *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 13,50 €
- *Cazuela de almejas abiertas con chacolí 22,50 €
- *Anchoas del Cantábrico con piparras y aceitunas de Kalamata 14,90 €
- *Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de la Vera 18,20 €
- Crujiente de queso Brie con almendras y confitura de arándanos 13,80 €
- *Jamón ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano 24,90 €
- *Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximenez y sal roja 18,40 €
- *Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras 22,50 €

Entrantes con recuerdos del pasado

- *Verduras de temporada a la parrilla con romesco 15,25 €
- *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 13,80 €
- *Carpaccio de ternera ecológica con rúcula y parmesano 19,80 €
- *Burrata con rúcula, tomate, fresas, nueces y pesto de albahaca 14,70€
- *Ensalada de tomate, cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún 12,90 €
- *Gazpacho de fresa y tomate con sorbete de aceite de oliva virgen 12,90 €

Arroces y pastas

- Sopa de galets con albondiguillas 11,50 €
- Canelones de Can Travi al gratén 12,90 €
- *Arroz negro con sepia y gamba roja 19,85 €
- Macarrones con salsa boloñesa al gratén 10,20 €
- Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 15,20 €
- *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 29,80 €
- *Arroz con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 19,55 €
- *Arroz de masía con pollo de payés, costilla, caracoles, alcachofas y gírgolas 19,85 €

DISPONEMOS DE PAN PARA CELÍACOS

Servicio de pan (por persona) 2,20€

Avisa a su camarero si quiere que no sea servido

Nuestro Bacalao

- *Bacalao a la brasa con verduras al grill 22,80 €
- Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau 22,80 €
- *Bacalao con "samfaina" 22,80 €

Del mar a Can Travi

- *Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 25,90 €
- *Suquet de rape con patatas, almejas y langostino 27,20 €
- *Lenguado con almendras y patatas confitadas 25,70 €
- *Dorada a la brasa, al horno o a la sal 24,90 €
- *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 24,85 €

Carnes

- Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 19,85 €
- Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón 25,90 €
- Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 25,90 €
- *Steak tartare con helado de mostaza antigua 25,90 €
- Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 21,75 €
- Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas 16,90 €
- Entrecot de ternera a la pimienta verde (400 gr) 26,40 €

Nuestra brasa

- *Chuletón de ternera (800 gr) al corte, con piedra caliente 35,60 €
- *Entrecot de ternera (400 gr) 26,20 €
- *Hamburguesa de ternera ecológica 14,90 €
- *Solomillo de ternera 25,90 €
- *Costillas y chuletas de cordero 18,90 €
- *Muslo de pollo de payés (400 gr) 15,50 €

Los platos de nuestra brasa se pueden acompañar con patatas al caliu o patatas fritas

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

10% IVA INCLUIDO

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltenos al 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.

¿Los más pequeños de la mesa quieren pintar o dibujar? ¡Avísanos!