



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU
Masia amb records del passat



Celebra les festes de **Nadal** amb nosaltres

2021-2022

MENÚ DE NADAL

LA BENVINGUDA

Xarrup de foie amb ametlles i mermelada de violetes
Boleta cruixent de txangurro

PRIMER PLAT

Crep de rap, salmó i gambes gratinat amb crema de crustacis

o

Sopa Nadalena de galets i mandonguilles

o

Timbal de llagostins, alvocat, brots tendres, perles de meló i vinagreta de maduixes

PLAT PRINCIPAL

Suprema de llobarro amb festucs sobre salsa de mango

o

Pollastre farcit de fruits secs amb la seva salsa al vi dolç

o

Filet de vedella amb foie al vi negre sobre trinxat de la Cerdanya

POSTRES

Semifred de torró de xixona i crumble d'avellanes torrades

** ** *

Aigua, cafè, tes i infusions
Neules i Torrons

CELLER

Vi Blanc: Ermita d'Espiells (D.O. Penedès)

Vi Negre: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)

Cava: Juvé i Camps Reserva Família

99,80€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)



MENÚ DE SANT ESTEVE

LA BENVINGUDA

Llagostí cruixent amb salsa agredolça
Tartaleta de mousse de tonyina amb el seu tataki

PRIMER PLAT

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats

o

Amanida de brots tendres amb pernil d'ànec, maduixes, foie i vinagreta de pinyons i bacó

o

Crema d'escamarlans amb broqueta de vieira i gamba

PLAT PRINCIPAL

Suprema d'orada sobre puré de moniatos amb cloïsses al xacolí

o

Medallons de filet amb salsa de ceps i tòfones sobre cremós de patates

o

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades

POSTRES

Cheesecake de formatge Idiazábal amb maduixetes del bosc

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

Neules i Torrons

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

82,80€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)



MENÚ 1 DE GENER

LA BENVINGUDA

Cruixent de ceps i foie

PRIMER PLAT

Crema de carbassa i gingebre amb foie brasejat i pipes caramel·litzades

o

Amanida d'espínacs, perles de meló, pernil ibèric i vinagreta de mòdena, pinyons i bacó

o

Canelons de bolets de temporada amb beixamel trufada

PLAT PRINCIPAL

Llom de bacallà sobre trinxat de la Cerdanya i una suau crema d'alls negres

o

Melós de vedella rostit a baixa temperatura en el seu suc amb cremós de patata

o

Confit d'ànec amb fruits vermells i compota de pomes

POSTRES

Mousse de xocolata amb gerds

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

64,20€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)



MENÚ DE REIS

LA BENVINGUDA

Tartaleta de mousse d'albergínies i sal de pernil ibèric

PRIMER PLAT

Crema de crustacis amb crostons, rap i gambes

o

Canelons de Can Travi gratinats amb beixamel

o

Amanida de ruca amb burrata, tomàquet de penjar, nous, maduixes i pesto d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Suprema de salmó amb cebetes i rossinyols sobre patates confitades

o

Garró rostit a baixa temperatura en el seu suc amb patates al romaní

o

Mar i muntanya de cuixa de pollastre amb gambes de Palamós

POSTRES

Tortell de Reis de massapà farcit de nata

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut

55,60€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLAT

Macarrons a la bolonyesa amb formatge gratinat

o

Canelons gratinats

o

Sopa de galets amb mandonguilles

o

Croquetes de pollastre

PLAT PRINCIPAL

Escalopa de pollastre amb patates fregides

o

Filet de llenguado arrebossat amb patates fregides

o

Calamars a la romana amb patates fregides

o

Costelles i mitjanes de xai amb patates fregides

POSTRES

Assortiment de gelats

o

Natilla

** ** *

Refrescs

Aigües minerals

39,00€ pp. IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)



MENÚ VEGETARIÀ

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

Amanida de ruca amb pera, nous, parmesà i pesto d'alfàbrega

SEGON PLAT

Lasanya de verdures de temporada gratinats amb pasitas i pinyons

o

Canelons de bolets silvestres amb samfaina de verdures

POSTRES
(SEGONS EL DIA)

CELLER



MENÚ SENSE GLUTEN

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs

o

Amanida de ruca amb Burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Espatlla de Xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades

o

Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla i cremós de patata i tòfona

PA SENSE GLUTEN

POSTRES

Brownie de xocolata amb gelat

CELLER

