

## *Per començar*

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

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

Boletes cruixents de txangurro amb salsa tàrtara 15,50 €

Croquetes de rostit de Can Travi 14,50 €

\*Pop saltat amb patates, cristalls de sal i pebre vermell de la Vera 20,60 €

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 €

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

Bunyols de bacallà amb romesco 16,20 €

\*Daus de salmó marinats amb cítrics i anet 18,50 €

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

\*Foie mi-cuit fet a casa, pinya al caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella 24,50 €

\*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*

\*Amanida de lleties pardines, olives de Calamata, cherry, bacallà fumat, mango i gelat de formatge Idiazabal 16,50 €

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

\*Burrata amb ruca, tomàquet, maduixes, nous i pesto d'alfàbrega 16,00 €

\*Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric 14,20 €

Gaspatxo de maduixes i tomàquet amb sorbet d'oli d'oliva verge extra i tomàquet de penjar 14,20 €

\*Amanida de tomàquet, ceba envinagrada, olives de Calamata i ventresca de tonyina 16,50 €

\*Carpaccio de vedella ecològica del Pirineu amb ruca i parmesà 20,50 €

## *Arrossos i pastes*

Canelons de Can Travi gratinats 16,20 €

Sopa de galets amb mandonguilles 14,50 €

Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats 11,60 €

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

\*El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses 32,40 €

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

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

\*Arròs de masia amb costella, pollastre, carxofes, gírgoles i cargols 23,60 €

## El nostre bacallà

- \*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

- \*Llobarro a l'esquena estil Santurce (bitxo i all) 28,50 €
- \*Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates 30,20 €
- Llenguado amb ametlles i patates confitades 31,50 €
- \*Orada a la sal, a la brasa o al forn 27,50 €
- \*Salmó brasejat amb patates confitades 24,50 €
- \*Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera 31,50 €

## Carns

- Melós de vedella amb cremós de patata trufada 20,50 €
- \*Steak tartare tallat a mà amb gelat de mostassa antiga 29,50 €
- Filet de vedella al vi negre amb foie a la graella i chutney de poma i meló 31,50 €
- Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 29,50 €
- Entrecot de vaca madurada al pebre verd 32,50 €
- Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 22,50 €
- Peus de porc rostits amb gambes i cremós de patata trufada 19,50 €

## La nostra brasa

- \*"Chuletón" de vaca madurada (1 k.) al tall 65,00 €
- \*Entrecot de vaca madurada (400 gr) 32,50 €
- \*Filet de vedella 30,00 €
- \*Costelles i mitjanes de xai 20,50 €
- \*Hamburguesa de vedella ecològica del Pirineu 17,50 €
- \*Cuixa de pollastre de pagès 15,80 €

*Els plats de la nostra brasa es poden acompanyar amb patates al caliu, patates fregides o pebrots del Padrón.*

#masiaambrecordsdelpassat  
#cantravinou

10% IVA INCLÒS

\*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.

**Els més petits de la taula volen pintar o dibuixar? Digueu-ho a un cambrer!**