



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU
Masia amb records del passat



Celebra les festes de **Nadal** amb nosaltres

2022-2023

MENÚ DE NADAL

LA BENVINGUDA

Tartaleta d'humus d'albergínia i foie
Boleta cruixent de txangurro

PRIMER PLAT

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

o

Sopa nadalenca de galets i mandonguilles

o

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

PLAT PRINCIPAL

Suprema de llobarro amb pell de festucs sobre salsa de mango

o

Rodó de pollastre de pagès farcit de fruits secs

Rostit amb puré de patata i tòfona

o

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

POSTRES

Mousse de torró de Xixona i crumble d'avellanes torrades

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

Neules i Torrons

CELLER

Vi Blanc: Ermita d'Espells (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 sèsam cantonés

PRIMER PLAT

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats
o
Amanida de brots tendres amb pernil d'ànec, foie, vinagreta de pinyons i bacó i
sorbet d'oli d'oliva i tomàquet de branca
o
Crema d'escamarlans amb broqueta de vieira i gamba

PLAT PRINCIPAL

Suprema d'orada sobre patates confitades amb cloïsses obertes al Txacoli
o
Medallons de filet amb salsa de foie
sobre cremós de patata i tòfona
o
Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb el seu suc

POSTRES

Cheesecake amb confitura de maduixetes

** ** *

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

84.80€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs
(Menors de 12 anys)



MENÚ 1 DE GENER

LA BENVINGUDA

Cruixent de pernil ibèric

PRIMER PLAT

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

o

Amanida d'espínacs, perles de meló, pernil ibèric
i vinagreta de pinyons i bacó
i sorbet d'oli d'oliva verge extra

o

Canelons de rostit de l'avia amb beixamel trufada

PLAT PRINCIPAL

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

o

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

o

Confit d'ànec sobre compota de pomes i salsa de fruits vermells

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

66,50€ 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

SEGON PLAT

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 gratinada
amb crema de tomàquet

o

Canelons de bolets silvestres
amb samfaina de verdures

POSTRES DEL DIA

CELLER DEL DIA



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 de vainilla

CELLER DEL DIA

