



## CALÇOTADA MENU 2025

“Calçots” (roasted onion shoots) charcoal broiled with romesco sauce (*20 portions per person*)  
 “Calçots” (*cebollas tiernas asadas*) a la brasa de carbón con salsa de romesco (*20 unidades por persona*)

\*\*\*\*\*

Coca bread with tomato and virgin oil  
*Coca del Maresme tostada con tomate y aceite de olivas*

\*\*\*\*\*

\*Grilled meats  
 (Chicken, “Chistorra” (fast-cure sausage from Aragon), blood sausage, grilled lamb and Catalan sausage from La Garriga)  
 with white beans and potatoes roasted in the embers with “allioli” (garlic mayonnaise)

*\*Parrillada de carne a la brasa*  
 (Pollo, chistorra, morcilla, cordero a la brasa y butifarra de la Garriga)  
 con bandejas de alubias y patata asada en el rescoldo con alioli

\*\*\*\*\*

Catalan caramelized custard cream  
*Crema Catalana*

\*\*\*\*\*

Coffee, decaffeinated and teas  
*Cafés, té, infusiones*

\*\*\*\*\*

Home Red Wine / *Vino Tinto de la casa*  
 Mineral water / *Aguas Minerales*

**48,90€ pp VAT included / IVA incluido**

*Calçotada menú has to be booked in advance*  
*El menú Calçotada se ha de reservar por encargo*

*One payment for table*  
*Pago único por mesa*

*\*Ask for vegan & vegetarian menu*  
*\* Consulte nuestro menú vegano y vegetariano*

**In the case of reservation of groups, will be billed the number of persons confirmed the day before the event.**

*En caso de reserva de grupos, se facturará el número de personas confirmadas el día anterior del acto.*



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Mésia amb records del passat*



## CALÇOTADA MENU WITH STARTERS *CALÇOTADA CON PICA PICA*

“Calçots” (roasted onion shoots) charcoal broiled with romesco sauce (*20 portions per person*)  
“Calçots” (*cebollas tiernas asadas*) a la brasa de carbón con salsa de romesco (*20 unidades por persona*)

To share / *Pica Pica*

*Escargots / Caracoles*

*Cod fritters / Buñuelos de bacalao*

*“Escalivada” with anchovies / Escalivada con anchoas*

*Iberian ham / Jamón de bellota*

\*\*\*\*\*

Coca bread with tomato and virgin oil

*Coca del Maresme tostada con tomate y aceite de olivas*

\*\*\*\*\*

\*Lamb meat (lamb ribs and chops), sausage with french fries, white beans and artichoke chips

*Carne de Cordero (costillitas y chuletas), butifarra con patatas fritas, alubias y chips de alcachofa*

\*\*\*\*\*

Catalan caramelized custard cream

*Crema Catalana*

\*\*\*\*\*

Coffee, decaffeinated and teas

*Cafés, Descafeinados e Infusiones*

CELLAR / *BODEGA*

Red Wine/ *Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)*

Mineral water / *Aguas Minerales*

Soft drinks / *Refrescos*

58'50€ pp VAT included / *IVA incluido*

*Calçotada menú has to be booked in advance*  
*El menú Calçotada se ha de reservar por encargo*

*One payment for table*

*Pago único por mesa*

*\*Ask for vegan & vegetarian menu*

*\* Consulte nuestro menú vegano y vegetariano*

In the case of reservation of groups, will be billed the number of persons confirmed the day before the event.

*En caso de reserva de grupos, se facturará el número de personas confirmadas el día anterior del acto.*