























PER PICAR

















	Xips de carxofes	16,00 €				
	*Formatge Tou de Tíl·lers fos, amb mel trufada i pebre rosa				...	14,50 €				
	*Cecina fumada de León amb llesques de Parmesà i ametlles laminades				...	20,00 €				
	*Foie fet a casa, pinya amb caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella				...	27,20 €				
					Cruixent de txangurro	18,00 €
					Bunyols de bacallà amb romesco	17,00 €
					Les croquetes de rostit de Can Travi	15,60 €
					Les croquetes de verdures de temporada	14,90 €
	*Daus de salmó marinat amb cítrics i anet amb salsa de soja				19,50 €
	*Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau				16,00 €
	*Anxoves del Cantàbric amb olives de Kalamata	17,80 €
	*Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a ma	29,00 €

Pa de coca amb tomàquet (per persona) 2,70€
Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit






















ENTRANTS FREGITS

	*Carpaccio de peus de porc, pinyons torrats i cebetes caramel·litzades				...	18,90 €
	*L'esqueixada del Patró (bacallà, tomàquet ratllat, olives negres i oli d'oliva verge extra)				...	21,00 €
		*Burrata amb ruca, tomàquet cor de bou, maduixes, nous olives de Kalamata, pesto d'alfàbrega i festucs			...	18,00 €
	*Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric	17,40 €
	*Amanida de tomàquet de temporada, ceba confitada, olives de Kalamata i ventresca de tonyina				...	17,70 €
	*Carpaccio de vedella ecològica del Pirineu amb ruca i llesques de parmesà				...	21,00 €

ENTRANTS CALENTS

		*Saltat de bolets de temporada amb ous ferrats	18,20 €	
		Trinxat de la Cerdanya amb rostes de cansalada i botifarra negra			...	17,90 €	
		*Cassola de cloïsses gallegues obertes amb Txacolí	29,80 €	
		*Pop saltat amb patates, sal Maldon i pebre vermell de La Vera			...	25,00 €	
					Cruixent de formatge Brie amb ametlles i confitura de nabius	...	16,80 €
		*Vieires amb vinagreta de pinyons torrats, tomàquet i sal d'olives negres			...	26,40 €	
		*Cargols a la llauna amb la salseta de Can Travi	18,90 €	
		*Verdures de temporada a la graella amb romesco	17,60 €	








SOPES, ARROSSOS I PASTES

	Sopa de galets amb mandonguilletes	14,70 €	
	*Crema de carbassa i un toc de gingebre, amb les seves pipes caramel·litzades i foie brasejat				...	16,50 €	
					*Paella amb bacallà, verdures de temporada i allioli de bolets	...	25,00 €
					*Paella de la masia amb pollastre, costella, cargols, carxofes i gírgoles	...	25,00 €
					*Arròs negre amb sípia i gamba vermella	...	25,00 €
					*Fideuà amb calamars, dauets de rap i el seu allioli	...	21,50 €
					*El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	...	36,80 €
					Canelons de Can Travi gratinats	...	18,50 €
					Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats	...	11,80 €


















BACALLÀ

 *Bacallà a la brasa amb verdures 25,80 €
 Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 25,80 €
 Bacallà amb samfaina 25,80 €

PEIX I MARISC

*Llobarro obert i cuit pel dors estil Santurce (all i bitxo) 31,00 €
   *Suquet de rap amb llagostí, cloïsses i patates 37,50 €
  *Llenguado amb ametlles i patates confitades 36,50 €
*Orada a la sal, a la brasa o al forn 29,00 €
  *Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera 36,80 €

CARN S

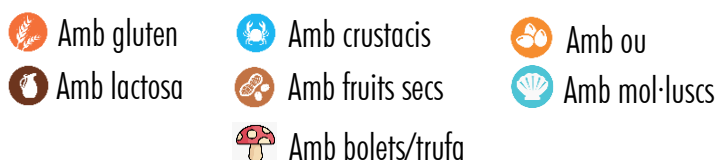
  *Melós de vedella amb cremós de patata trufada 23,00 €
  *Costella de vedella Black Angus de Nebraska a baixa temperatura amb crosta de fruits secs, sobre puré de patata trufat i salsa barbacoa de Jack Daniel's 24,20 €
 *Steak tàrtar tallat a ma, amb gelat de mostassa antiga 29,80 €
  Timbal de cua de brau, tòfona, botifarra negra i poma amb puré de patata trufat 23,00 €
 Filet Premium amb vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló Cantaloup 32,90 €
   Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 29,70 €
 Entrecot de llom alt de Black Angus amb pebre verd 34,80 €
 *El nostre Secret ibèric saltat amb patates fregides, pebrots del Padrón i cherries 22,50 €
 *Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 24,00 €
   Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat 19,80 €

CARN S A LA BRASA

*Txuletón de vaca madurada (30 dies) al tall (1 kg.) 69,00 €
*Entrecot de llom alt de Black Angus 34,00 €
*Filet Premium 32,90 €
*Costelles i mitjanes de xai 22,00 €
*Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus 19,50 €
*Cuixa de pollastre de pagès 15,80 €

*Podem acompanyar la carn amb patates al caliu o patates fregides o pebrots del Padrón.
Altres guarnicions es cobraran a part.*

DISPOSEM DE PA PER A CELÍACS



#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

IVA 10% INCLÒS

Consulteu-nos abans de realitzar la vostra comanda.

*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 vostra 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.