

PARA PICAR

	Chips de alcachofas	16,00 €	
	*Queso "Tou de Til·lers" fundido, con miel trufada y pimienta rosa	14,50 €	
	*Cecina ahumada de León con lascas de Parmesano y almendras laminadas	20,00 €	
	*Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximénez y sal roja	27,20 €	
		Crujiente de txangurro	18,00 €
		Buñuelos de bacalao con romesco	17,00 €
		Las croquetas de rustido de Can Travi	15,60 €
		Las croquetas de verduras de temporada	14,90 €
	*Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja	19,50 €	
	*Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau ...	16,00 €	
	*Anchoas del Cantábrico con aceitunas de Kalamata	17,80 €	
	*Jamón ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano	29,00 €	

Pan de coca con tomate (por persona) 2,70€
Avisé a su camarero si quiere que no sea servido

ENTRANTES FRÍOS

	*Carpaccio de manitas de cerdo, piñones tostados y cebollitas caramelizadas	18,90 €	
	*La esqueixada del Jefe (bacalao, tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra)	21,00 €	
		*Burrata con rúcula, tomate de temporada, fresas, nueces, aceitunas de Kalamata, pistachos y pesto de albahaca	18,00 €
	*Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico	17,40 €	
	*Ensalada de tomate de temporada, cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún	17,70 €	
	*Carpaccio de ternera ecológica del Pirineo con rúcula y lascas de parmesano	21,00 €	

ENTRANTES CALIENTES

		*Salteado de setas de temporada con huevos fritos	18,20 €	
	"Trinxat" de la Cerdanya con "rostes de cansalada" y butifarra negra	17,90 €		
		*Cazuela de almejas gallegas abiertas con Txacolí	29,80 €	
	*Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de La Vera	25,00 €		
			Crujiente de queso Brie con almendras y confitura de arándanos	16,80 €
		*Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras	26,40 €	
	*Caracoles a la llauna con la salsita de Can Travi	18,90 €		
		*Verduras de temporada a la parrilla con romesco	17,60 €	

SOPAS, ARROCES Y PASTAS

	Sopa de galets con albondiguitas	14,70 €			
	*Crema de calabaza y un toque de jengibre, con sus pipas caramelizadas y foie braseado	16,50 €			
				*Paella con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas ...	25,00 €
			*Paella de la masía con pollo, costilla, caracoles, alcachofas y gírgolas	25,00 €	
			*Arroz negro con sepia y gamba roja	25,00 €	
				*Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli	21,50 €
		*Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas	36,80 €		
		Canelones de Can Travi al gratén	18,50 €		
		Macarrones con salsa boloñesa al gratén	11,80 €		

BACALAO

 *Bacalao a la brasa con verduras 25,80 €
 Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau 25,80 €
 Bacalao con "samfaina" 25,80 €

PESCADOS Y MARISCO

*Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 31,00 €
   *Suquet de rape con langostino, almejas y patatas 37,50 €
  *Lenguado con almendras y patatas confitadas 36,50 €
*Dorada a la sal, a la brasa o al horno 29,00 €
  *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 36,80 €

CARNES

  *Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 23,00 €
  *Costilla de ternera Black Angus de Nebraska a baja temperatura con costra de frutos secos, sobre puré de patata trufado y salsa barbacoa de Jack Daniel's 24,20 €
 *Steak tartar cortado a mano, con helado de mostaza antigua 29,80 €
  Timbal de rabo de toro, trufa, morcilla, butifarra negra y manzana sobre puré de patata trufado 23,00 €
 Solomillo Premium al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón Cantaloup 32,90 €
   Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 29,70 €
 Entrecot de lomo alto de Black Angus a la pimienta verde 34,80 €
 *Nuestro Secreto ibérico salteado con patatas fritas, pimientos del Padrón y cherries 22,50 €
 *Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 24,00 €
   Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas trufado 19,80 €

CARNES A LA BRASA

*Chuletón de vaca madurada (30 días) al corte (1 kg.) 69,00 €
*Entrecot de lomo alto de Black Angus 34,00 €
*Solomillo Premium 32,90 €
*Costillas y chuletas de cordero 22,00 €
*Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos 19,50 €
*Muslo de pollo de payés 15,80 €

Podemos acompañar la carne con patatas al caliu o patatas fritas y pimientos del Padrón. Otras guarniciones como verduras a la brasa, escalivada, etc. se cobrarán aparte.

DISPONEMOS DE PAN PARA CELÍACOS

 Con gluten	 Con crustáceos	 Con huevo
 Con lactosa	 Con frutos secos	 Con moluscos
	 Con setas/trufa	

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

IVA 10% INCLUIDO

Consúltenos antes de realizar su comanda.

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten ni alérgenos, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.

Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.