



CALÇOTADA MENU 2026

“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*

49€ 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
Masia 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*

59€ 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.