

## PER PICAR

-  \*Cecina fumada de León amb llesques de Parmesà i ametlles laminades 21,00 €
-  \*Foie fet a casa, pinya amb caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella 27,20 €
-  Croquetes 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 de L'Escala 000 (triple zero) 17,80 €
-  \*Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a ma 29,00 €

Pa de coca amb tomàquet (per persona) 2,90 €  
Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit

## ENTRANTS FREDS

-  \*L'esqueixada de bacallà (tomàquet ratllat, olives negres i oli d'oliva verge extra) 21,00 €
-  Amanida d'espínacs, foie i gelat de parmesà 17,50 €
-  \*Burrata amb ruca, tomàquet cor de bou, maduixes, nous, olives de Kalamata, pesto d'alfàbrega i festucs 18,00 €
-  \*Escalivada amb anxoves de L'Escala 17,40 €
-  \*Amanida de tomàquet de temporada, ceba confitada, olives de Kalamata i ventresca de tonyina 18,50 €
-  Ensalada russa 17,50 €
-  \*Carpaccio de vedella ecològica del Pirineu amb ruca i llesques de parmesà 21,00 €

## ENTRANTS CALENTS

-  Gambes amb all i julivert 24,00 €
-  \*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 €
-  Musclos al vapor 16,80 €
-  Cap i pota 15,60 €
-  \*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

-  Gaspaxo de maduixes i tomàquet 16,50 €
-  Sopa de galets amb mandonguilletes 14,70 €
-  \*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 cuït pel dors estil Santurce (all i bitxo) 33,00 €
-   \*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 €
-  Salmó a la planxa amb sal grossa 26,50 €

## CARN S

-   \*Melós de vedella amb cremós de patata trufada 24,00 €
-   \*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 29,90 €
-  \*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 24,00 €
-  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 raça Simmental amb pebre verd 34,80 €
-  \*Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 25,00 €
-    Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat 19,80 €
-  Secret Ibèric a la brasa amb patates fregides 22,50 €

## CARN S A LA BRASA

- \*"Chuletón" de vaca raça Frisona maduració 35 dies al tall (1 kg.) 69,00 €
- \*Entrecot de llom alt raça Simmental maduració 35 dies 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

-  Amb gluten
-  Amb crustacis
-  Amb lactosa
-  Amb fruits secs
-  Amb ou
-  Amb mol·luscs
-  Amb bolets/trufa



web



instagram

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

10% IVA 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.