

PARA PICAR

-  Croquetas de verduras de temporada 14,90
-  Croquetas de rustido de Can Travi 15,60
-  Croquetas de txangurro 18,00
-  Buñuelos de bacalao con romesco 17,00
-  *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 16,00
-  *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja 19,50
-  *Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximénez y sal roja 27,20
-  Chips de alcachofas 21,00
-  *Anchoas de L'Escala 000 (triple cero) 17,80
-  *Cecina ahumada de León con lascas de Parmesano y almendras laminadas 21,00
-  *Jamón ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano 29,00
-  Gambas al ajillo 24,00

Pan de coca con tomate (por persona) 2,90

Avise a su camarero si quiere que no sea servido

ENTRANTES FRÍOS

-  *Ensalada de tomate de temporada, cebolla encurtida, aceitunas de Kalamata y ventresca de atún 18,50
-  *Burrata con rúcula, tomate cor de bou, fresas, nueces, aceitunas de Kalamata, pesto de albahaca y pistachos 18,00
-  *Timbal de escalivada con anchoas de L'Escala 17,40
-  *Esqueixada de bacalao (tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra) 21,00
-  *Carpaccio de ternera ecológica del Pirineo con rúcula y lascas de parmesano 21,00
-  Tartar de salmón con aguacate y cítricos 22,00

ENTRANTES CALIENTES

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

SOPAS, ARROCES Y PASTAS

-  Sopa de galets con albondiguillas 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
-  *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 36,80
-  *Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 21,50
-  Canelones de Can Travi al gratén 18,50
-  Macarrones con salsa boloñesa al gratén 12,80

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) 33,00
-    *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
- Salmón a la plancha con sal gorda 26,50

CARNES

-    Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas trufado 19,80
- Secreto Ibérico a la brasa con patatas fritas 22,50
- Confit de pato con salsa de frutos rojos con patatas confitadas 23,00
-   *Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 24,00
-  *Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 25,00
-   Timbal de rabo de toro, trufa, morcilla, butifarra negra y manzana sobre puré de patata trufado 24,00
-  *Steak tartare cortado a mano, con helado de mostaza antigua 29,80
-   *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 29,90
-    Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 29,70
-  Solomillo Premium al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón Cantaloup 32,90
-  Entrecot de lomo alto raza Simmental a la pimienta verde 34,80

CARNES A LA BRASA

- *Chuletón de vaca raza Frisona maduración 35 días al corte (1 kg.) 69,00
- *Entrecot de lomo alto raza Simmental maduración 35 días 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 lactosa
-  Con frutos secos
-  Con huevo
-  Con moluscos
-  Con setas/trufa



web



instagram

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

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.

Precios en Euros

10% IVA INCLUIDO