

Chef Salva Zurano

## *Para Compartir*

Chips de alcachofas 12,80 €

\*Cazuela de almejas con judías de Santa Pau, alcachofas baby y butifarra negra 18,50 €

Mini patatas rellenas de butifarra de perol 11,85 €

Croquetas caseras de Can Travi 11,80 €

\*Pulpo salteado con patatas nuevas, sal Maldon y pimentón de la Vera 16,90 €

Crujiente de queso Brie con confitura de arándanos 13,80 €

\*Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo 23,70 €

\*Anchoas del Cantábrico 14,90 €

Buñuelos de bacalao 12,90 €

\*Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja 15,65 €

\*Cazuela de brandada de bacalao con cebollitas dulces y tostaditas 15,20 €

\*Huevos estrellados con chistorras y patatas fritas 12,20 €

\*Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 13,50 €

\*Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelé de Pedro Ximénez y sal roja 18,40 €

\*Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras 22,50 €

\*Callos y capipota guisados con chorizo y garbanzos 16,50 €

\*Caracoles a la llauna con nuestra salsa 16,50 €

## *Entrantes*

\*"Trinxat" de la Cerdanya con butifarra negra y tocino crujiente 11,60 €

\*Verduras de temporada a la parrilla con Romesco 15,25 €

\*Ensalada de rúcula, pera, parmesano, nueces y pesto de albahaca 12,70 €

\*Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 13,80 €

\*Espinacas baby con vinagreta de bacon y piñones, virutas de foie y helado de roquefort y nueces 12,90 €

\*Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano 19,80 €

\*Crema de calabaza con butifarra de perol y sal de jamón ibérico 10,50 €

## *Arroces y Pastas*

Canelones de Can Travi al gratén 12,90 €

Sopa de "galets" con albondiguitas 11,50 €

Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 14,20 €

Macarrones con salsa boloñesa al gratén 10,20 €

\*Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 29,80 €

\*Arroz de conejo, alcachofas, salchichas, pies de cerdo y caracoles 19,40 €

\*Arroz negro con sepia y gambas de Palamós 19,85 €

\*Arroz con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 19,55 €

Disponemos de pan para celíacos

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal

## *Nuestro Bacalao*

- \*Bacalao a la brasa con verduras 22,80 €
- Bacalao “a la llauna” con judías de Santa Pau 22,80 €
- \*Bacalao con “samfaina” 22,80 €
- \*Bacalao sobre “trinxat” y crema suave de ajos negros 22,80 €

## *Del mar a Can Travi*

- \*Rapito de Roses al ajillo con patatas panaderas 25,50 €
- \*Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 24,85 €
- \*Rodaballo con meunière de pistachos y pipas de calabaza 25,50 €
- \*”Suquet” de rape con patatas, almejas y langostino 26,50 €
- \*Lenguado con almendras y patatas confitadas 25,60 €
- \*Dorada a la sal, a la brasa o al horno 24,50 €
- \*Bogavante salteado con garbanzos marinera 24,85 €
- Atún vuelta y vuelta con espárragos, wasabi y reducción de soja-mirin 21,60 €

## *Carnes*

- Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 17,85 €
- Fricandó de ternera con setas y piñones 16,90 €
- Magret de pato con salsa de mango y brioche de naranja 21,60 €
- \*Steak tartar con helado de mostaza antigua y yema de huevo 24,80 €
- Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón de Cantaloupe 24,90 €
- Filete Strogonoff con cremoso de patata trufada 23,50 €
- Entrecot de ternera a la pimienta verde 22,60 €
- Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 19,75 €
- Cochinillo confitado a baja temperatura con texturas de manzanas 20,50 €
- Pies de cerdo rustidos con gambas 16,90 €

## *Nuestra brasa*

- \*Solomillo de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón 24,50 €
- \*Entrecot de ternera ( 300 gr.) con patatas fritas y pimientos de Padrón 22,60 €
- \*Chuletón de ternera (750gr) al corte con patata al “caliu” y pimientos de Padrón 30,60 €
- \*Costillas y chuletas de cordero con patatas fritas y pimientos de Padrón 18,90 €
- \*Muslo de pollo de payés ( 400 gr.) con patata al caliu 15,50 €

IVA INCLUIDO 10%

\*Estos platos pueden ser servidos SIN GLUTEN, consulte con nosotros.

Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006