

Para Compartir

- Croquetas caseras de rustido 11,80 €
- Coca de sardina ahumada y tomate confitado 13,50 €
- Bolitas crujientes de changurro 12,20 €
- *Boquerones en vinagre y ajo y perejil 13,50 €
- *Pulpo salteado con patatas, cristales de sal y pimentón 16,90 €
- Crujiente de queso Brie con confitura de arándanos 13,80 €
- *Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo 23,50 €
- *Anchoas del Cantábrico con piparras (bicho vasco) y olivas de Kalamata 14,90 €
- Buñuelos de bacalao 12,90 €
- *Cazuelita de almejas abiertas con vino blanco y picada de ajo y perejil 18,50 €
- Tiras de sepia a la andaluza 13,50 €
- *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo 15,65 €
- *Huevos estrellados con patatas fritas y chistorra 12,20 €
- *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 13,50 €
- *Foie mi-cuit hecho en casa, piña al caramelo, dados de Pedro Ximénez y sal roja 18,40 €
- *Vieiras braseadas con vinagreta de piñones, tomate y sal de aceitunas negras 22,50 €
- *Caracoles con la salsita de Can Travi 16,90 €

Entrantes

- Gazpacho de fresas y tomate con sorbete de aceite de oliva 10,20€
- *Carpaccio de gambas con berberechos y vinagreta de lima 18,40 €
- *Burrata, tomate “cor de bou”, rúcula, fresas y pesto de albahaca 14,20 €
- *Ensalada de tomate, ventresca de atún y cebolla de Figueres 11,90 €
- *Espinacas con vinagreta de bacon y piñones, virutas de foie y helado de roquefort con nueces 12,90 €
- *Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano 19,80 €
- *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 13,80 €
- *Verduras de temporada a la parrilla con romesco 15,25 €

Aroces y Pastas

- Canelones de Can Travi gratinados 12,90 €
- Sopa de “galets” con albondiguitas 11,50 €
- Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli 14,20 €
- Macarrones gratinados con salsa boloñesa 10,20 €
- *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas 29,80 €
- *Arroz de conejo con salchichas, pies de cerdo, caracoles y alcachofas 19,40 €
- *Arroz negro con sepia y gambas de Palamós 19,85 €
- *Arroz con verduras de temporada, bacalao y alioli de setas 19,55 €

Del mar a Can Travi

- *Bacalao a la brasa con verduras al grill 22,80 €
- Bacalao “a la llauna” con judías de Santa Pau 22,80 €
- *Bacalao con “samfaina” 22,80 €
- *Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 25,90 €
- *”Rapet” de Roses al ajillo y patatas panaderas 26,70 €
- *Rodaballo con meunière de pistachos y pipas de calabaza caramelizadas 26,20 €
- *”Suquet” de rape con patatas, almejas y langostino 27,20 €
- Lenguado con almendras y patatas confitadas 25,70 €
- *Dorada a la brasa, al horno o a la sal 24,60 €
- *Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 24,85 €
- *Atún vuelta y vuelta con espárragos trigueros, wasabi y soja 21,60 €

Carnes

- Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 17,85 €
- Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón 24,90 €
- Solomillo Stroganoff con cremoso de patata trufada 23,50 €
- Steak tartare con helado de mostaza antigua 24,80 €
- 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 €
- Entrecot de ternera a la pimienta verde 22,60 €

Nuestra brasa

- *Costillas y chuletas de cordero con pimientos de Padrón y patatas fritas 18,90 €
- *Entrecot de ternera con pimientos de Padrón y patatas fritas 22,60 €
- *Chuletón de ternera (750gr) al corte con patata al “caliu” y pimientos de Padrón 30,60 €
- Hamburguesa de ternera ecológica 14,90 €
- *Solomillo de ternera con pimientos de Padrón y patatas fritas 24,50 €
- *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

#masiaconrecuerdosdelpasado
#cantravinou

¿Los más pequeños de la mesa quieren pintar o dibujar? Decídselo a un camarero!