

Per Compartir

- Coca de ceba caramel·litzada, botifarra negra i formatge Brie 10,35 €
- *Saltat de bolets de temporada amb espàrrecs de marge i ous ferrats 13,55 €
- Xips de carxofes 12,80 €
- *Cassola de cloïsses obertes amb xacolí 18,50 €
- Boletes cruixents de txangurro 12,20 €
- Mini patates farcides de botifarra de perol 11,85 €
- Les croquetes de Can Travi 11,80 €
- *Pop saltat amb patates, sal Maldon i pebre vermell de la Vera 16,90 €
- Tires de sípia arrebossades 13,50 €
- Cruixent de formatge Brie amb confitura de nabius 13,80 €
- *Pernil ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo 23,70 €
- *Anxoves del Cantàbric 14,90 €
- Bunyols de bacallà 12,90 €
- *Daus de salmó marinat amb cítrics i anet amb salsa de soia 15,65 €
- *Cassola de brandada de bacallà amb cebetes dolces i torradetes 15,20 €
- *Trencadissa d'ous amb xistorres i patates fregides 12,20 €
- *Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau 13,50 €
- *Foie fet a casa, pinya al caramel, gelé de Pedro Ximénez i sal vermella 18,40 €
- *Vieires amb vinagreta de pinyons torrats, tomàquet i sal d'olives negres 22,50 €
- *Cargols a la llauna amb la nostra salsa 16,90 €

Entrants

- *Trinxat de la Cerdanya amb butifarra negra i rostes 11,60 €
- *Verdures de temporada a la graella amb Romesco 15,25 €
- *Amanida de ruca, pera, parmesà, nous i pesto d'alfàbrega 12,70 €
- *Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric 13,80 €
- *Espinacs baby amb vinagreta de bacó i pinyons, encenalls de foie i gelat de rocafert i nous 12,90 €
- *Carpaccio de vedella ecològica amb ruca i parmesà 19,80 €
- *Crema de carbassa i gingebre amb butifarra de perol i les seves llavors 10,50 €
- *Carpaccio tebi de carbassó amb pernil ibèric i parmesà 11,35 €

Arrossos i Pastes

- Canelons de Can Travi gratinats 12,90 €
- Sopa de galets amb mandonguilles 11,50 €
- Fideuà amb calamars, daus de rap i el seu allioli 14,20 €
- Macarrons amb salsa bolonyesa gratinats 10,20 €
- *El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses 29,80 €
- *Arròs de conill, carxofes, salsitxes, peus de porc i cargols 19,40 €
- *Arròs negre amb sípia i gamba vermella 19,85 €
- *Arròs amb bacallà, verdures de temporada i allioli de bolets 19,55 €

El nostre Bacallà

- *Bacallà a la brasa amb verdures 22,80 €
- Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 22,80 €
- *Bacallà amb samfaina 22,80 €
- *Bacallà sobre trinxat i crema suau d'all negre 22,80 €

Del mar a Can Travi

- *Rapet de Roses amb allada i patates panaderes 26,70 €
- *Llobarro a l'esquena estil Santurce (bitxo i all) 25,90 €
- *Rèmol amb meunière de festucs i llavors de carbassa 26,20 €
- *Suquet de rap amb patates, cloïsses i llagostí 27,20 €
- *Llenguado amb ametlles i patates confitades 25,70 €
- *Orada a la sal, a la brasa o al forn 24,60 €
- *Llamàntol saltat amb cigrons marinera 24,85 €
- *Tonyina volta i volta amb espàrrecs, wasabi i reducció de soia-mirin 21,60 €

Carns

- Melós de vedella amb cremós de patata trufada 17,85 €
- Magret d'ànec amb salsa de mango i pa de pessic de cítrics 21,60 €
- *Steak tàrtar amb gelat de mostassa antiga 24,80 €
- Filet de vedella al vi negre amb foie a la graella i chutney de poma i meló 24,90 €
- Filet Strogonoff amb cremós de patata trufada 23,50 €
- Entrecot de vedella al pebre verd 22,60 €
- Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 19,75 €
- Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates 16,90 €
- Garrí confitat a baixa temperatura amb textures de pomes 20,50 €

La nostra brasa

- *Peus de porc a la brasa amb cigrons saltats 14,90 €
- *Filet de vedella amb patates fregides i pebrots de Padrón 24,50 €
- *Entrecot de vedella (300 gr.) amb patates fregides 22,60 €
- *"Chuletón" de vedella (750 gr.) al tall amb patata al caliu i pebrots de Padrón 30,60 €
- *Hamburguesa ecològica amb patates fregides i pebrots de Padrón 14,90 €
- *Costelles i mitjanes de xai amb patates fregides i pebrots de Padrón 18,90 €
- *Cuixa de pollastre de pagès (400 gr.) amb patata al caliu 15,50 €

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

IVA INCLÒS 10%

*Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem realitzar amb les mínimes traces possibles.
Consulteu-nos al fer la seva comanda.

Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la seva consulta.
Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006.

Els més petits de la taula volen pintar o dibuixar? Diguen-ho a un cambrer!