

Para Compartir

- Coca de cebolla caramelizada, butifarra negra y queso Brie
- *Salteado de setas de temporada con trigueros y huevos fritos
 - Chips de alcachofas
 - *Cazuela de almejas abiertas con chacolí
 - Bolitas crujientes de changurro
 - Mini patatas rellenas de butifarra de perol
 - Las croquetas de Can Travi
- *Pulpo salteado con patatas nuevas, sal Maldon y pimentón de la Vera
 - Tiras de sepia rebozadas
 - Crujiente de queso Brie con confitura de arándanos
 - *Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo
 - *Anchoas del Cantábrico
 - Buñuelos de bacalao
- *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa de soja
- *Cazuela de brandada de bacalao con cebollitas dulces y tostadas
 - *Huevos estrellados con chistorras y patatas fritas
 - *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau
- *Foie hecho en casa, piña al caramelo, gelé de Pedro Ximénez y sal roja
- *Vieiras con vinagreta de piñones tostados, tomate y sal de aceitunas negras
 - *Caracoles a la llauna con nuestra salsa

Entrantes

- *"Trinxat" de la Cerdanya con butifarra negra y tocino crujiente
 - *Verduras de temporada a la parrilla con Romesco
- *Ensalada de rúcula, pera, parmesano, nueces y pesto de albahaca
 - *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico
- *Espinacas baby con vinagreta de bacon y piñones, virutas de foie y helado de roquefort y nueces
 - *Carpaccio de ternera ecológica con rúcula y parmesano
- *Crema de calabaza y jengibre con butifarra de perol y sus pipas
- Carpaccio templado de calabacín con jamón ibérico y parmesano

Arroces y Pastas

- Canelones de Can Travi al gratén
- Sopa de "galets" con albondiguitas
- Fideuá con calamares, taquitos de rape y su alioli
- Macarrones con salsa boloñesa al gratén
- *Nuestro arroz caldoso de bogavante con almejas
- *Arroz de conejo, alcachofas, salchichas, pies de cerdo y caracoles
 - *Arroz negro con sepia y gambas de Palamós
- *Arroz con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas

Nuestro Bacalao

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

Del mar a Can Travi

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

Carnes

- Meloso de ternera con cremoso de patata trufada
- Magret de pato con salsa de mango y bizcocho de cítricos
- *Steak tartar con helado de mostaza antigua
- Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón
- Filete Strogonoff con cremoso de patata trufada
- Entrecot de ternera a la pimienta verde
- Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas
- Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas
- Cochinillo confitado a baja temperatura con texturas de manzanas

Nuestra brasa

- *Pies de cerdo a la brasa con garbanzos salteados
- *Solomillo de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón
- *Entrecot de ternera (300 gr.) con patatas fritas
- *Chuletón de ternera (750gr) al corte con patata al “caliu” y pimientos de Padrón
- Hamburguesa ecológica con patatas fritas y pimientos del Padrón
- *Costillas y chuletas de cordero con patatas fritas y pimientos de Padrón
- *Muslo de pollo de payés (400 gr.) con patata al caliu

#masiaconrecuerdosdelpasado

#cantravinou

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero éstos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.
Consúltenos al realizar su pedido.

Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.
Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006

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