

Para Compartir

- Coca de cebolla caramelizada, butifarra negra y queso Brie 10,35 €
- *Salteado de setas de temporada con trigueros y huevos fritos 13,55 €
- Chips de alcachofas 12,80 €
- *Cazuela de almejas abiertas con chacolí 18,50 €
- Bolitas crujientes de changurro 12,20 €
- Mini patatas rellenas de butifarra de perol 11,85 €
- Las croquetas de Can Travi 11,80 €
- *Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de la Vera 16,90 €
- Tiras de sepia rebozadas 13,50 €
- 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 €
- *Caracoles a la llauna con nuestra salsa 16,90 €

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 ecológica con rúcula y parmesano 19,80 €
- *Crema de calabaza y jengibre con butifarra de perol y sus pipas 10,50 €
- *Carpaccio templado de calabacín con jamón ibérico y parmesano 11,35 €

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 gamba roja 19,85 €
- *Arroz con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 19,55 €

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

- *Rapet de Roses al ajillo con patatas panaderas 26,70 €
- *Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 25,90 €
- *Rodaballo con meunière de pistachos y pipas de calabaza 26,20 €
- *”Suquet” de rape con patatas, almejas y langostino 27,20 €
- *Lenguado con almendras y patatas confitadas 25,70 €
- *Dorada a la sal, a la brasa o al horno 24,60 €
- *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 €
- Magret de pato con salsa de mango y bizcocho de cítricos 21,60 €
- *Steak tartar con helado de mostaza antigua 24,80 €
- Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón 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 €
- Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas 16,90 €
- Cochinillo confitado a baja temperatura con texturas de manzanas 20,50 €

Nuestra brasa

- *Pies de cerdo a la brasa con garbanzos salteados 14,90 €
- *Solomillo de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón 24,50 €
- *Entrecot de ternera (300 gr.) con patatas fritas 22,60 €
- *Chuletón de ternera (750gr) al corte con patata al “caliu” y pimientos de Padrón 30,60 €
- Hamburguesa ecológica con patatas fritas y pimientos de Padrón 14,90 €
- *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 €

#masiaconrecuerdosdelpasado
#cantravinou

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero éstos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.
Consúltennos 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!