

Per a compartir

Coca de sardina fumada i tomàquet confitat 13,50 €

Croquetes de rostit de Can Travi 11,80 €

Boletes cruixents de txangurro 12,20 €

*Pop saltat amb patates, cristalls de sal i pebre vermell 16,90 €

Cruixent de formatge Brie amb ametlles i confitura de nabius 13,80 €

*Pernil ibèric de gla Juan Manuel (D.O. Guijuelo) tallat a mà 23,70 €

*Anxoves del Cantàbric amb "piparras" (bitxo vasc) i olives de Kalamata 14,90 €

Bunyols de bacallà 12,90 €

*Cassoleta de cloïsses obertes amb vi blanc i picada d'all i julivert 18,50 €

Tires de sípia a l'andalussa 13,50 €

*Daus de salmó marinats amb cítrics i anet 15,65 €

*Trencadissa d'ous amb patates fregides i xistorra 12,20 €

*Daus de botifarra a la brasa amb mongetes de Santa Pau 13,50 €

*Foie mi-cuit fet a casa, pinya al caramel, gelée de Pedro Ximénez i sal vermella 18,40 €

*Vieires amb vinagreta de pinyons, tomàquet i sal d'olives negres 22,50 €

*Cargols amb la salseta de Can Travi 16,90 €

Entrants amb records del passat

*Empedrat de lleties, alvocat, mango i sardina fumada 12,30 €

Gaspatxo de maduixes i tomàquet amb sorbet d'oli d'oliva verge 10,20 €

*Burrata, carpaccio de tomàquet cor de bou, ruca, maduixes i pesto d'alfàbrega 14,20 €

*Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba de Figueres 11,90 €

*Espinacs amb vinagreta de bacó i pinyons, virutes de foie i gelat de rocafort amb nous 12,90 €

*Carpaccio de vedella ecològica amb ruca i parmesà 19,80 €

*Timbal d'escalivada amb anxoves del Cantàbric 13,80 €

*Verdures de temporada a la graella amb romesco 15,25 €

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 10,20 €

*El nostre arròs caldós de llamàntol amb cloïsses 29,80 €

*Arròs de conill amb salsitxes, peus de porc, cargols i carxofes 19,40 €

*Arròs negre amb sípia i gambes de Palamós 19,85 €

*Arròs amb verdures de temporada, bacallà i allioli de bolets 19,55 €

El nostre bacallà

- *Bacallà a la brasa amb verdures a la graella 22,80 €
- Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 22,80 €
- *Bacallà amb samfaina 22,80 €

Del mar a Can Travi

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

Carns

- Melós de vedella amb cremós de patata trufada 17,85 €
- Filet de vedella al vi negre amb foie a la graella i chutney de poma i meló 24,90 €
- Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada 23,50 €
- Steak tartare amb gelat de mostassa antiga 24,80 €
- Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades 19,75 €
- Garrí confitat a baixa temperatura amb textures de pomes 20,50 €
- Peus de porc rostits amb gambes 16,90 €
- Entrecot de vedella al pebre verd 22,60 €

La nostra prasa

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

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

10% IVA INCLÒS

*Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulteu-nos en realitzar la seva comanda
Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006. Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la consulta.

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