



RESTAURANT
CAN TRAVI NOU
Masia amb records del passat



2019-2020

MENÚ DE NAVIDAD

LA BIENVENIDA

Chupito de foie con almendras y mermelada de violetas

Bolita crujiente de txangurro

PRIMER PLATO

Crep de rape, salmón y gambas gratinado con crema de crustáceos

o

Sopa navideña de galets y albondiguitas

o

Timbal de langostinos, aguacate, brotes tiernos, perlas de melón y vinagreta de fresas

PLATO PRINCIPAL

Suprema de lubina con pistachos sobre salsa de mango

o

Pollo relleno de frutos secos con su salsa al vino dulce

o

Solomillo de ternera con foie al vino tinto sobre trinxat de la Cerdanya

POSTRE

Semifrío de turrón de jijona y crumble de avellanas tostadas

** ** *

Agua, cafés, té e infusiones

Turrónes y barquillos

BODEGA

Vino Blanco: Ermita d'Espells (D.O. Penedès)

Vino Tinto: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)

Cava: Juvé i Camps Reserva Família

99,80€ pp. IVA Incluido

Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido



MENÚ DE SAN ESTEBAN

LA BIENVENIDA

Langostino crujiente en salsa agri dulce
Tartaleta de mousse de atún con su tataki

PRIMER PLATO

Canelones tradicionales de San Esteban al gratén

o

Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, fresas, foie y vinagreta de piñones y beicon

o

Crema de cigalas con brocheta de vieira y gamba

PLATO PRINCIPAL

Suprema de dorada sobre puré de boniatos con almejas de chacolí

o

Medallones de solomillo con salsa de ceps y trufas sobre cremoso de patatas

o

Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas

POSTRE

Cheesecake de queso Idiazábal con fresitas del bosque

** ** *

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

82,80€ pp. IVA Incluido

Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido



MENÚ 1 DE ENERO

LA BIENVENIDA

Crujiente de ceps y foie

PRIMER PLATO

Crema de calabaza y jengibre con foie braseado y pipas caramelizadas

o

Ensalada de espinacas, perlas de melón, jamón ibérico y vinagreta de módena, piñones y beicon

o

Canelones de setas de temporada con bechamel trufada

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao sobre trinxat de la Cerdanya y una suave crema de ajos negros

o

Meloso de ternera asado a baja temperatura en su jugo con cremoso de patatas

o

Confit de pato con frutos rojos y compota de manzanas

POSTRE

Mousse de chocolate con frambuesa

** ** *

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

64,20€ pp. IVA Incluido

Menú infantil 39€ pp. IVA Incluido



MENÚ DE REYES

LA BIENVENIDA

Tartaleta de mousse de berenjenas y sal de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Crema de crustáceos con picatostes, rape y gambas

o

Canelones de Can Travi gratinados con bechamel

o

Ensalada de rúcula con burrata, tomate de colgar, nueces, fresas y pesto de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Suprema de salmón con cebollitas y rossinyols sobre patatas confitadas

o

Codillo rustido a baja temperatura en su jugo con patatas al romero

o

Mar y montaña de muslo de pollo de payés con gambas de Palamós

POSTRE

Roscón de Reyes relleno de mazapán y nata

** ** *

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell brut

55,60€ pp. IVA Incluido

Menú infantil 28,80€ pp. IVA Incluido



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa y queso gratinado

o

Canelones al gratén

o

Sopa de galets con albóndigas

o

Croquetas de pollo

PLATO PRINCIPAL

Escalopa de pollo con patatas fritas

o

Filete de lenguado rebozado

o

Calamares a la romana

o

Carne de cordero

POSTRE

Surtido de helados

o

Natillas

** ** *

Refrescos

Aguas minerales

39,00€ pp. IVA Incluido



MENÚ VEGETARIANO

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con picatostes y espárragos

o

Ensalada de rúcula con pera, nueces, parmesano y pesto de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras de temporada al gratén con pasitas y piñones

o

Canelón de setas silvestres con sanfaina de verduras

POSTRE

(SEGÚN EL DÍA)

BODEGA

(SEGÚN EL DÍA)

Según el día, pp. IVA Incluido



MENÚ SIN GLUTEN

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con Burrata con pesto y fresones

PLATO PRINCIPAL

Espalda de Cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas

o

Suprema de Dorada vinagreta de cebollitas perla y cremoso de patata y trufa

PAN SIN GLUTEN

POSTRE

Brownie de chocolate con helado

BODEGA

(SEGÚN EL DÍA)

Según el día, pp. IVA Incluido

