



RESTAURANT  
CAN TRAVI NOU  
*Masia amb records del passat*



2019-2020

# MENÚ DE NADAL

## LA BENVINGUDA

Xarrup de foie amb ametlles i mermelada de violetes  
Boleta cruixent de txangurro

## PRIMER PLAT

Crep de rap, salmó i gambes gratinat amb crema de crustacis

o

Sopa Nadalena de galets i mandonguilles

o

Timbal de llagostins, avocat, brots tendres, perles de meló i vinagreta de maduixes

## PLAT PRINCIPAL

Suprema de llobarro amb festucs sobre salsa de mango

o

Pollastre farcit de fruits secs amb la seva salsa al vi dolç

o

Filet de vedella amb foie al vi negre sobre trinxat de la Cerdanya

## POSTRE

Semifred de torró de xixona i crumble d'avellanes torrades

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

Neules i torrons

## CELLER

Vi Blanc: Ermita d'Espells (D.O. Penedès)

Vi Negre: Rocaplana, Oriol Rossell (D.O. Penedès)

Cava: Juvé i Camps Reserva Família

**99,80€ pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**



# MENÚ DE SANT ESTEVE

## LA BENVINGUDA

Llagostí cruixent amb salsa agredolça  
Tartaleta de mousse de tonyina amb el seu tataki

## PRIMER PLAT

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats

o

Amanida de brots tendres amb pernil d'ànec, maduixes, foie i vinagreta de pinyons i bacó

o

Crema d'escamarlans amb broqueta de vieira i gamba

## PLAT PRINCIPAL

Suprema d'orada sobre puré de moniatos amb cloïsses al xacolí

o

Medallons de filet amb salsa de ceps i tòfones sobre cremós de patates

o

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades

## POSTRE

Cheesecake de formatge Idiazábal amb maduixetes del bosc

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

**82,80€ pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**



# MENÚ 1 DE GENER

## LA BENVINGUDA

Cruixent de ceps i foie

## PRIMER PLAT

Crema de carbassa i gingebre amb foie brasejat i pipes caramel·litzades

o

Amanida d'espínacs, perles de meló, pernil ibèric i vinagreta de mòdena, pinyons i bacó

o

Canelons de bolets de temporada amb beixamel trufada

## PLAT PRINCIPAL

Llom de bacallà sobre trinxat de la Cerdanya i una suau crema d'all negre

o

Melós de vedella rostit a baixa temperatura en el seu suc amb cremós de patata

o

Confit d'ànec amb fruits vermells i compota de pomes

## POSTRE

Mousse de xocolata amb gerds

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

**64,20€ pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**



# MENÚ DE REIS

## LA BENVINGUDA

Tartaleta de mousse d'albergínies i sal de pernil ibèric

## PRIMER PLAT

Crema de crustacis amb crostons, rap i gambes

o

Canelons de Can Travi gratinats amb beixamel

o

Amanida de ruca amb burrata, tomàquet de penjar, nous, maduixes i pesto d'alfàbrega

## PLAT PRINCIPAL

Suprema de salmó amb cebetes i rossinyols sobre patates confitades

o

Garró rostit a baixa temperatura en el seu suc amb patates al romaní

o

Mar i muntanya de cuixa de pollastre amb gambes de Palamós

## POSTRE

Tortell de Reis de massapà farcit de nata

\*\* \*\* \*

Aigua, cafès, tes i infusions

## CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut

**55,60€ pp. IVA Inclòs**

**Menú infantil 39€ pp. IVA Inclòs**



# MENÚ INFANTIL

## PRIMER PLAT

Macarrons a la bolonyesa amb formatge gratinat

o

Canelons gratinats

o

Sopa de galets amb mandonguilletes

o

Croquetes de pollastre

## PLAT PRINCIPAL

Escalopa de pollastre amb patates fregides

o

Filet de llenguado arrebossat

o

Calamars a la romana

o

Carn de xai

## POSTRE

Assortiment de gelats

o

Natilles

\*\* \*\* \*

Refrescs

Aigües minerals

**39,00€ pp. IVA Inclòs**



# MENÚ VEGETARIÀ

## PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

Amanida de ruca amb pera, nous, parmesà i pesto d'alfàbrega

## SEGON PLAT

Lasanya de verdures de temporada gratinats amb pasitas i pinyons

o

Canelons de bolets silvestres amb samfaina de verdures

## POSTRE

(SEGONS EL DIA)

\*\*\*

## CELLER

(SEGONS EL DIA)

**Segons el dia, pp. IVA Inclòs**



# MENÚ SENSE GLUTEN

## PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs

o

Amanida de ruca amb Burrata al pesto i maduixots

## PLAT PRINCIPAL

Espatlla de Xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades

o

Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla i cremós de patata i tòfona

\*\*\*

## PA SENSE GLUTEN

\*\*\*

## POSTRE

Brownie de xocolata amb gelat

\*\*\*

## CELLER

(SEGONS EL DIA)

**Segons el dia, pp. IVA Inclòs**

