

CHEF

Salva Zurano

@salvazurano

Para compartir

- *Habras salteadas con calamares 16,20 €
- Coca de cebolla caramelizada, butifarra negra y queso Brie 10,35€
- *Salteado de setas de temporada con huevos fritos 13,55 €
- Chips de alcachofas 12,80 €
- *Cazuela de almejas abiertas con chacolí y picada 18,50 €
- Bolitas crujientes de txangurro 12,20 €
- Croquetas de rustido 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 almendras y confitura de arándanos 13,80 €
- *Jamón ibérico de bellota Juan Manuel (D.O. Guijuelo) cortado a mano 24,50 €
- *Anchoas del Cantábrico con piparras 14,90 €
- Buñuelos de bacalao 12,90 €
- *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo con salsa soja 15,65 €
- *Huevos estrellados con patatas fritas y chistorra 12,20 €
- *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 13,50 €
- *Foie mi-cuit hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximénez y sal roja 18,40 €
- *Vieiras con vinagreta de piñones, tostados, tomate y sal de aceitunas negras 22,50€
- *Caracoles con la salsita de Can Travi 16,90 €
- Montaditos de carpaccio de ternera con foie y un toque de lima 14,50 €

Entrantes con recuerdos del pasado

- *Trinxat de la Cerdanya con butifarra negra y torrezno 11,20 €
- *Verduras de temporada a la parrilla con romesco 15,25 €
- *Burrata con rúcula, pera, nueces y pesto de albahaca 14,70 €
- *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 13,80 €
- *Espinacas baby con vinagreta de piñones y beicon, virutas de foie y helado de roquefort con nueces 12,90 €
- *Carpaccio de ternera ecológica con rúcula y parmesano 19,80 €
- *Crema de calabaza con sus pipas caramelizadas y foie braseado, con un toque de jengibre 11,50 €

Arroces y pastas

- Canelones de Can Travi al gratén 12,90 €
- Sopa de galets con albondiguillas 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, salchichas, pies de cerdo, caracoles y alcachofas 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 al grill 22,80 €

Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau 22,80 €

*Bacalao con "samfaina" 22,80 €

*Bacalao con crema de ajos negros sobre trinxat de la Cerdanya 22,80 €

Del mar a Can Travi

*Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 25,90 €

*Rapet de Roses al ajillo con patatas panaderas 26,70 €

*Rodaballo con meunière de pistachos y pipas de calabaza caramelizadas 26,20 €

*Suquet de rape con patatas, almejas y langostino 27,20 €

*Lenguado con almendras y patatas confitadas 25,70 €

*Dorada a la brasa, al horno o a la sal 24,60 €

*Bogavante salteado con garbanzos a la marinera 24,85 €

Carnes

Meloso de ternera con cremoso de patata trufada 17,85 €

Solomillo de ternera al vino tinto con foie al grill, chutney de manzana y melón de Cantaloup 24,90 €

Filete Stroganoff con cremoso de patata trufada 23,50 €

*Steak tartare con helado de mostaza antigua 24,80 €

Espalda de cordero asada a baja temperatura con patatas confitadas 19,75 €

Cochinillo confitado a baja temperatura con texturas de manzanas 20,50 €

Pies de cerdo rustidos con gambas y puré de patatas 16,90 €

Entrecot de ternera a la pimienta verde 22,60 €

Nuestra brasa

*Pies de cerdo a la brasa con garbanzos salteados 14,90€

*Chuletón de ternera (750 gr) al corte con patata al caliu y pimientos de Padrón 30,60 €

*Entrecot de ternera (300 gr) con pimientos de Padrón y patatas fritas 22,60 €

*Hamburguesa ecológica con patatas fritas y pimientos de Padrón 14,90 €

*Solomillo de ternera con pimientos de Padrón y patatas fritas 24,50 €

*Costillas y chuletas de cordero con pimientos de Padrón y patatas fritas 18,90 €

*Muslo de pollo de payés (400 gr) con patata al caliu 15,50 €

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

10% IVA INCLUIDO

*Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltenos al realizar su comanda. Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta

¿Los más pequeños de la mesa quieren pintar o dibujar? ¡Avísanos!