

2019-2020

Menú

Especial Calçotada

Mini xató amb ventresca de tonyina

Mini cható con ventresca de atún

Calçots a la brasa de carbó amb salsa de romesco

"Calçots" (cebollas tiernas asadas) a la brasa de carbón con salsa de romesco

Parrillada de Botifarra, Conill, Pollastre i Xai acompanyat de mongetes blanques saltades i patates al caliu

Parrillada de Butifarra, Conejo, Pollo y Cordero acompañado de judías blancas salteadas y patatas al caliu

Coca del Maresme torrada amb tomàquet

Coca del Maresme tostada con tomate

Crema Catalana

Crema Catalana

CELLER / BODEGA

Vi Negre / *Vino Tinto: Bach Viña Extrisima (D.O. Penedès)*

Aigües Minerals / *Aguas Minerales*

Carquinyolis, Porró de moscatell, Cafès, tes, infusions

Carquiñoles, Porrón de Moscatel, Cafés, tés, infusiones

Preu per persona / *Precio por persona: 40'90€*

IVA inclòs / *IVA incluido*



Menú Calçotada amb pica pica

Menú Calçotada con pica pica

Calçots a la brasa de carbó amb salsa de romesco
"Calçots" (cebollas tiernas asadas) a la brasa de carbón con salsa de romesco

Pica Pica

Cargols / Caracoles
Bunyols de bacallà / Buñuelos de bacalao
Escalivada amb anxoves / Escalivada con anchoas
Pernil de gla / Jamón de bellota

Coca del Maresme torrada amb tomàquet i oli d'olives
Coca del Maresme tostada con tomate y aceite de olivas

Carn de Xai (costelles i mitjanes), botifarra amb patates fregides, mongetes i xips de carxofa
Carne de Cordero (costillitas y chuletas), butifarra con patatas fritas, alubias y chips de alcachofa

Crema Catalana
Crema Catalana

CELLER / BODEGA

Vi negre / Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Aigües Minerals / Aguas Minerales
Refrescs / Refrescos

Carquinyolis, Porró de moscatell, Cafès, Descafeinats i Infusions
Carquiñosles, Porrón de Moscatel, Cafés, Descafeinados e Infusiones

Preu per persona / Precio por persona: 56'50€
IVA inclòs / IVA incluido

2019-2020



RESTAURANT
 CAN TRAVI NOU
Música amb records del passat