

*Es un placer volverte a ver. Estamos aquí gracias a ti.
Vamos a disfrutar de los nuevos tiempos.*

Para empezar

- Croquetas de rustido de Can Travi 11,80 €
- *Pulpo salteado con patatas, sal Maldon y pimentón de la Vera 16,90 €
- 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 y aceitunas de Kalamata 14,90 €
- Buñuelos de bacalao con romesco 12,90 €
- *Cazuela de almejas abiertas con chacolí 18,50 €
- *Huevos estrellados con patatas fritas y chistorra 12,20 €
- *Tacos de butifarra a la brasa con judías de Santa Pau 13,50 €
- *Verduras de temporada a la parrilla con romesco 15,25 €
- *Caracoles con la salsita de Can Travi 16,90 €

Entrantes con recuerdos del pasado

- *Dados de salmón marinado con cítricos y eneldo 15,65 €
- *Burrata, tomate de cor de bou, rúcula, fresas y pesto de albahaca 14,70 €
- *Carpaccio de ternera ecológica con rúcula y parmesano 19,80 €
- *Ensalada de tomate, ventresca de atún y cebolla de Figueres 11,90 €
- *Timbal de escalivada con anchoas del Cantábrico 13,80 €
- *Foie mi-cuit hecho en casa, piña al caramelo, gelée de Pedro Ximénez y sal roja 18,40 €

Arroces y pastas

- Canelones de Can Travi al gratén 12,90 €
- Sopa de galets con albondiguitas 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 negro con sepia y gambas de Palamós 19,85 €
- *Arroz con bacalao, verduras de temporada y alioli de setas 19,55 €

DISPONEMOS DE PAN PARA CELÍACOS

Servicio de pan (por persona) 2,20€

Avisé a su camarero si quiere que no sea servido

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 €

Del mar a Can Travi

- *Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 25,90 €
- *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 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 €
- Pies de cerdo rustidos con gambas 16,90 €
- Entrecot de ternera a la pimienta verde 22,60 €

Nuestra brasa

- *Chuletón de ternera (750 gr) al corte 30,60 €
- *Entrecot de ternera (300 gr) 22,60 €
- *Hamburguesa de ternera ecológica 14,90 €
- *Solomillo de ternera 24,50 €
- *Costillas y chuletas de cordero 18,90 €
- *Muslo de pollo de payés (400 gr) 15,50 €

Los platos de nuestra brasa se pueden acompañar con patatas al caliu o patatas fritas

#masiaambrecordsdelpassat
#cantravinou

*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? ¡Avisanos!

10% IVA INCLUIDO

Los postres de Raba

- *Trufas de chocolate con nata 7,95 €
- Tatin de manzana templada con helado de vainilla bourbon 7,95 €
- Locura de chocolates en varias texturas 7,95 €
- Paquetitos de crema con helado de Baileys 7,95 €
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y cookies 7,95 €
- *Crema catalana quemada 6,25€
- *Mató con miel y nueces 6,80 €
- Brownie de chocolate y nueces con helado de macadamia 6,50 €
- *Zumo de naranja natural 6,25 €
- *Copa de helados o sorbetes 6,25 €
- Los pasteles del carro hechos en casa 7,95 €

**Estos postres pueden servirse sin gluten, consúltenos.*

Cafés e infusiones naturales

- Café natural 2,25 €
- Café descafeinado 2,35 €
- Café con leche 2,75 €
- Cortado 2,45 €
- Carajillo 2,85 €
- Café irlandés 9,70 €
- Manzanilla, Poleo menta, Té, Tila 2,30 €
- Hierba Luisa, Azahar, Té de Jazmín, Té con canela 2,65 €

Vinos dulces

- Moscatel Oro 4,60 €
- Pedro Ximénez Gran Reserva 4,95 €
- Oporto Noval 10 años 5,95 €
- Chivite Gran Feudo blanco dulce de moscatel 4,85 €
- Ratafia de Olot 3,45 €

Licores recomendados

WHISKY IRLANDÉS

Jameson- Black Bush- Powers- Paddy Old- Bushmills Malt 10 años

WHISKY DE MALTA

Glen Rothes – Oban - Lagavulin 16 años - Aberlour 10 años - Talisker 10 años –
Dalwhinnie 15 años - Gragganmore 12 años - Corriemhor

COGNAC

Delamain - VSOP Napoleon 12 años