



Un indret especial

“Menús 2022”

Benvinguts a Can Traver,

La masia Can Traver es troba enmig d'oliveres i d'un paratge natural. Amb més de 50 anys d'experiència i un treball constant hem aconseguit un prestigi reconegut, treballant dia rere dia per oferir sempre el millor servei. Un indret privilegiat per a les vostres celebracions.

Us presentem una àmplia i variada gamma de menús, per fer qualsevol tipus de celebració. Els menús poden ser modificats, si cal, segons les vostres necessitats i gustos.

La reserva queda confirmada amb una paga i senyal de 10 € per comensal. L'import avançat se us descomptarà de la factura el dia de la celebració. El preu final inclou el 10% d'IVA.

Esperem que hi trobeu un menú que us agradi i així poder atendre'ls en un dia tan especial.

Agraïts per la vostra confiança.





Aperitiu Cortesia

snacks freds...

Daus de salmó marinat amb oli d'oliva

Llom de sardina fumada a casa

Encenalls d'espatlla de pernil ibèric amb coca torrada

Bombó de foie amb xarop de Mòdena

Cilindre d'amanida amb pasta d'arròs

snacks calents...

Cullereta de caneló i beixamel de fruits secs

Cassoleta de pasta brisa amb brandada

Broqueta de llagostí

Croquetes casolanes de pernil i pollastre

...

Xarrup de temporada

...

Refrescs, vermouths blanc i negre, biter amb alcohol i sense, cerveses i vins generosos

Preu per persona: 26,00 € (10% IVA INCLÒS)

Opció per afegir als Menús



Entrants variats

(a escollir-ne 4 opcions fredes i 4 de calentes)

els freds...

Carpaccio de bacallà amb olivada negra

Encenalls d'espatlla de pernil ibèric amb coca torrada

Mousse d'escalivada

Formatge brie arrebossat amb crocant i festucs

Bombó de foie amb xarop de Mòdena

Somaia de Centelles

els calents...

Musclos de roca amb all cremat

Xupa-xup de pollastre macerat amb masala i arrebossat amb farina de cigrons

Croquetes casolanes de pernil i pollastre

Patates a la sal

Zamburiña al forn

Mini broqueta de pop i cansalada viada

Preu per persona: 17,00 € (10% IVA INCLÒS)





Menú n° 1

Primer plat

Pastís de peix de roca
amb salsa de crancs

Segon plat

Melós de porc ibèric
cuinat a baixa temperatura
amb salsa de ratafia

Postres

Sant Marc de crema

...

Panet i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 39,50 € 10% IVA INCLÒS

Menú n° 2

Primer plat - per compartir

Fustes d'embotits i amanides
(Botifarra d'ou, cuita, negra, llonganissa i somaia)

Segon plat - per compartir

Varietat de carns a les brases d'alzina
(Conill, pollastre, cuixa de xai,
xurrasco de vedella i patates fregides)

Postres

Cremós de mató i mel
amb nous de macadàmia

...

Pa torrat i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 40,50 € 10% IVA INCLÒS

Menú n° 3

Primer plat

Amanida amb mousse de foie caramel·litzat
i vinagreta de pinyons torrats

Segon plat

Llom de bacallà d'Islàndia
confitat amb oli d'olives negres

Postres

Cheesecake amb coulis de gerds

...

Panet i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 44,00 € 10% IVA INCLÒS

Menú n° 4

Primer plat

Caneló XXL farcit de lluç i gambes
amb salsa marinera

Segon plat

Llàgrima de porc ibèric confitada
amb Parmentier de patata trufada

Postres

Profiteroles amb crema de llima

...

Panet i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 45,00 € 10% IVA INCLÒS





Menú nº 5

Primer plat - individual

Tastets Can Traver

(Croquetes casolanes, pa de coca amb pernil ibèric, mousse de foie-gras amb torradetes, salmó marinat, esqueixada de bacallà i escalivada)

Segon plat

Espatlla de xai sense feina rostida amb patata, ceba, mel i romaní

Postres

Mousse de mango

...

Panet i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 47,00 € 10% IVA INCLÒS

Menú nº 6

Primer plat - per compartir

Entrants variats

Segon plat

Suprema de llobarro farcida de txangurro amb salsa de gamba vermella

o

Jarret de vedella amb bolets de temporada

(Cal escollir els 2ns amb antelació)

Postres

Semifred de llimona

...

Panet i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 48,50 € 10% IVA INCLÒS

Menú nº 7

Primer plat

Amanida de llagostins amb vinagreta de cítrics

Segon plat

Espatlla de cabrit rostida a l'aranesa

Postres

Tarta de xocolata 70% amb crema de vainilla

...

Panet i cafè

CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 55,50 € 10% IVA INCLÒS

Menú nº 8

Primer plat

Broqueta de llagostins gratinats amb formatge parmesà i oli de taronja

Segon plat

Filet de vedella

amb salsa de Pedro Ximénez

Postres

Pastís Massini

...

Panet i cafè


CELLER

Vi blanc o negre de la casa i aigües minerals

Preu per persona: 57,00 € 10% IVA INCLÒS





 **Menú Infantil**

Primer plat

Macarrons a la bolonyesa
o
Canelons casolans

Segon plat

Escalopa de pollastre arrebossada
o
Filet de lluç a la romana

Postres

Gelat
...
Panet

CELLER

Refresc i aigües minerals

Preu per persona: 21,50 € 10% IVA INCLÒS
(Cal escollir els 1ers i 2ns amb antelació)
Menú per a menors de 12 anys

Copa de Cava Maians Vell Brut Nature 3,00 € per persona 10% I.V.A. INCLÒS

Disposem d'una amplia carta de vins amb D.O. i caves



SITUACIÓ

GPS: lat. 41.672126, long. 2.205334

