



Un indret especial

“Menús 2023 - 2024”

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 20 € per comensal. L'import avançat se us descomptarà de la factura el dia de la celebració. El preu final inclou el 10% d'IVA vigent.

Ens reservem el dret de canviar algun preu si les oscitacions del mercat així ho requereixen. Preus vigents fins el 29 de desembre del 2024.

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

els freds

Daus de salmó marinat amb oli d'oliva

Llom de sardina fumada a casa

Encenalls d'espalla de pernil ibèric amb coca torrada

Bombó de foie amb xarop de Mòdena

Cilindre d'amanida amb pasta d'arròs

els calents

Cullereta de caneló i beixamel de fruits secs

Cassoleta de pasta brisa amb brandada

Broqueta de llagostí

Croquetes casolanes de pernil i pollastre

Per acomiadar l'aperitiu

Xarrup de temporada

Begudes de l'aperitiu

Refrescs, vermuts blanc i negre,

bíter, cerveses i vins generosos

Preu per persona: 27,00 € 10% IVA INCLÒS

Opció per afegir als Menús

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

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





Menú n° 1

Primer plat

Caneló de pollastre
amb beixamel de tòfones i barreja de bolets

Segon plat

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

Postres

Brownie amb gelat de vainilla

...

Panet i cafè

Celler

Vi blanc René Barbier Kraliner D.O. Catalunya
Vi negre Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès
Aigües minerals

Preu per persona: 48,00 € 10% IVA INCLÒS





Menú n° 2

Primer plat - individual

Tastets Can Traver

(Croquetes casolanes, pa de coca amb pernil ibèric, salmó marinat,
hummus de cigrons, esqueixada de bacallà i escalivada)

Segon plat

(Cal escollir els 2ns amb antelació)

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

o

Tronc de lluç a la Donostiarra

Postres

Semiesfera de tres xocolates

...

Panet i cafè

Celler

Vi blanc René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vi negre Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès

Aigües minerals

Preu per persona: 51,50 € 10% IVA INCLÒS





Menú nº 3

Primer plat - Per compartir

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

els freds...

Carpaccio de bacallà amb olivada negra
Encenalls d'espalla 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

Segon plat

(Cal escollir els 2ns amb antelació)

Suprema de llobarro farcida de txangurro amb salsa de gamba vermella
o
Jarret de vedella amb bolets de temporada

Postres

Massini
...
Panet i cafè

Celler

Vi blanc René Barbier Kraliner D.O. Catalunya
Vi negre Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès
Aigües minerals

Preu per persona: 52,50 € 10% IVA INCLÒS





Menú n° 4

Primer plat

Amanida de llagostins amb vinagreta de cítrics

Segon plat

Cabrit rostit a l'aranesa

Postres

Braç de crema

...

Panet i cafè

Celler

Vi blanc René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vi negre Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès

Aigües minerals

Preu per persona: 59,00 € 10% IVA INCLÒS





Menú n° 5

Primer plat

Broqueta de llagostins gratinats
amb formatge parmesà i oli de taronja

Segon plat

Filet de vedella
amb salsa de Pedro Ximénez

Postres

Tiramisú

...

Panet i cafè

Celler

Vi blanc René Barbier Kraliner D.O. Catalunya
Vi negre Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès
Aigües minerals

Preu per persona: 62,00 € 10% IVA INCLÒS





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: 18,00 € 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: 23,00 € 10% IVA INCLÒS

(Cal escollir els 1ers i 2ns amb antelació)

Menú per a menors de 12 anys