



Un paraje especial

“Menús 2023 - 2024”

Bienvenidos a Can Traver,

La masía Can Traver se encuentra rodeada de olivos y en un paraje natural. Con más de 50 años de experiencia y un trabajo constante hemos conseguido un reconocido prestigio trabajando día tras día para ofrecer siempre el mejor servicio. Un espacio privilegiado para vuestras celebraciones.

Os presentamos una amplia y variada gama de menús, para hacer cualquier tipo de celebración. Los menús pueden ser modificados, si es necesario, según vuestros gustos.

La reserva queda confirmada con una paga y señal de 20 € por comensal. El importe avanzado se abonará de la factura el día de la celebración. El precio final incluye el 10% de IVA vigente.

Nos reservamos el derecho a cambiar algún precio si las oscilaciones del mercado así lo requieren. Precios vigentes hasta el 29 de diciembre de 2024.

Esperamos que encontréis un menú de vuestro agrado y así poderos atender en un día tan especial.

Muy agradecidos por vuestra confianza.





Aperitivo Cortesía

los fríos

Dados de salmón marinados con aceite de oliva

Lomo de sardina ahumada en casa

Virutas de paletilla de jamón ibérico con coca tostada

Bombón de foie con jarabe de Módena

Cilindro de ensalada con pasta de arroz

los calientes

Cucharilla de canelón y besamel de frutos secos

Cazuelita de pasta brisa con brandada

Brocheta de langostino

Croquetas caseras de jamón y pollo

Para finalizar el aperitivo

Chupito de temporada

Bebidas del aperitivo

Refrescos, vermouths blanco y negro,

bíter, cervezas y vinos generosos

Precio por persona: 27,00 € 10% IVA INCLUIDO

Opción para añadir a los Menús

Copa de Cava Maians Vell Brut Nature.....3,00 € por persona 10% IVA INCLUIDO

Disponemos de una amplia carta de vinos con D.O. y cavas





Menú nº 1

Primer plato

Canelón de pollo
con besamel de trufas y mezcla de setas

Segundo plato

Lomo de bacalao de Islandia
confitado con aceite de aceitunas negras

Postres

Brownie con helado de vainilla

...

Panecillo y café

Bodega

Vino blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya
Vino tinto Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès
Aguas minerales

Precio por persona: 48,00 € 10% IVA INCLUIDO





Menú nº 2

Primer plato - individual

Tastets Can Traver

(Croquetas caseras, pan de coca con jamón ibérico, salmón marinado, hummus de garbanzos, esqueixada de bacalao y escalivada)

Segundo plato

(Hay que escoger el 2º con antelación)

Paletilla de cordero deshuesada y asada con patata, cebolla, miel y romero

o

Tronco de merluza a la Donostiarra

Postres

Semiesfera de tres chocolates

...

Panecillo y café

Bodega

Vino blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vino tinto Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès

Aguas minerales

Precio por persona: 51,50 € 10% IVA INCLUIDO





Menú nº 3

Primer plato - Para compartir

Entrantes variados (a elegir 4 opciones frías y 4 calientes)

los fríos...

Carpaccio de bacalao con olivada negra

Virutas de paletilla de jamón ibérico con coca tostada

Mousse de escalivada

Queso brie rebozado con crocanti y pistachos

Bombón de foie con jarabe de Módena

Somaia de Centelles

los calientes...

Mejillones de roca con ajo quemado

Chupa Chup de pollo macerado con masala y rebozado con harina de garbanzos

Croquetas caseras de jamón y pollo

Patatas a la sal

Zamburiña al horno

Mini brocheta de pulpo y panceta

Segundo plato

(Hay que escoger el 2º con antelación)

Suprema de lubina rellena de changurro con salsa de gamba roja

o

Jarrete de ternera con setas de temporada

Postres

Massini

...

Panecillo y café

Bodega

Vino blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vino tinto Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès

Aguas minerales

Precio por persona: 52,50 € 10% IVA INCLUIDO





Menú nº 4

Primer plato

Ensalada de langostinos con vinagreta de cítricos

Segundo plato

Cabrito asado a la aranesa

Postres

Brazo de crema

...

Panecillo y café

Bodega

Vino blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vino tinto Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès

Aguas minerales

Precio por persona: 59,00 € 10% IVA INCLUIDO





Menú nº 5

Primer plato

Brocheta de langostinos gratinados
con queso parmesano y aceite de naranja

Segundo plato

Solomillo de ternera
con salsa de Pedro Ximénez

Postres

Tiramisú

...

Panecillo y café

Bodega

Vino blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya
Vino tinto Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès
Aguas minerales

Precio por persona: 62,00 € 10% IVA INCLUIDO





Entrantes variados

(a elegir 4 opciones frías y 4 calientes)

los fríos...

Carpaccio de bacalao con olivada negra

Virutas de paletilla de jamón ibérico con coca tostada

Mousse de escalivada

Queso brie rebozado con crocanti y pistachos

Bombón de foie con jarabe de Módena

Somaia de Centelles

los calientes...

Mejillones de roca con ajo quemado

Chupa Chup de pollo macerado con masala y rebozado con harina de garbanzos

Croquetas caseras de jamón y pollo

Patatas a la sal

Zamburiña al horno

Mini brocheta de pulpo y panceta

Precio por persona: 18,00 € 10% IVA INCLUIDO

Menú Infantil

Primer plato

Macarrones a la boloñesa o Canelones caseros

Segundo plato

Escalope de pollo rebozado o Filet de merluza a la romana

Postres

Helado

...

Panecillo

BODEGA

Refresco y aguas minerales

Precio por persona: 23,00 € 10% IVA INCLUIDO

(Hay que escoger el 1º y el 2º con antelación)

Menú para menores de 12 años

