



# 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