



Can Traver es una masía del año 1791
y conservó sus orígenes agrícolas hasta el año 1967,
fecha en la que se inició la actividad de la restauración.



LOS ENTRANTES FRÍOS

Ensalada verde de la huerta

Escalivada a la brasa de encina
(Pimiento rojo, berenjena y cebolla)

Ensalada de queso de cabra
con frutos secos y vinagreta de soja

Ensalada de langostinos con vinagreta
de naranja y nueces caramelizadas

Esqueixada de bacalao
de Islandia al estilo Fonda (ensalada de bacalao desmigado)

Paletilla ibérica

LOS ENTRANTES CALIENTES

Sopa de pasta

Escudella barrejada (sopa de carne, legumbres y verduras)

Macarrones al gusto

Canelones caseros

Croquetas de jamón y pollo de la casa

Judías de Riells del Fai saliendo de la olla
con butifarra negra y panceta

Caracoles a la llauna (condimentados y cocidos)

Paella mixta de mercado (menos festivos)

Paella de arroz negro “Señorito” (menos festivos)

Paella de gambas y chipirones de playa (menos festivos)

LOS PESCADOS

Aros de calamar a la romana

Lomo de bacalao gratinado
con muselina de olivada y escalivada

En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comuníquelo a nuestro personal

LAS CARNES

Los guisados tradicionales

Manita de cerdo guisada con variedad de setas

Pato de L'Empordà guisado con peras de Lleida

Ternera guisada con niscalos

Paletilla de cordero asada al horno a la antigua

A la brasa de encina y con salsa

1/4 de pollo a la brasa

Carrillada de cerdo a la brasa

1/4 de conejo a la brasa

Butifarra artesana a la brasa con judías de Riells del Fai

Parrillada de carne a la brasa: (conejo, pollo, butifarra blanca y negra, pierna de cordero y patatas fritas)

Chuletas de cordero de Moià a la brasa

Entrecot de ternera a la brasa

Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición

Escalopines de ternera al gusto
(roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)

Entrecot de ternera al gusto
(roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)

Solomillo de ternera al gusto
(roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)

LAS GUARNICIONES

Raciones

Pan de payés

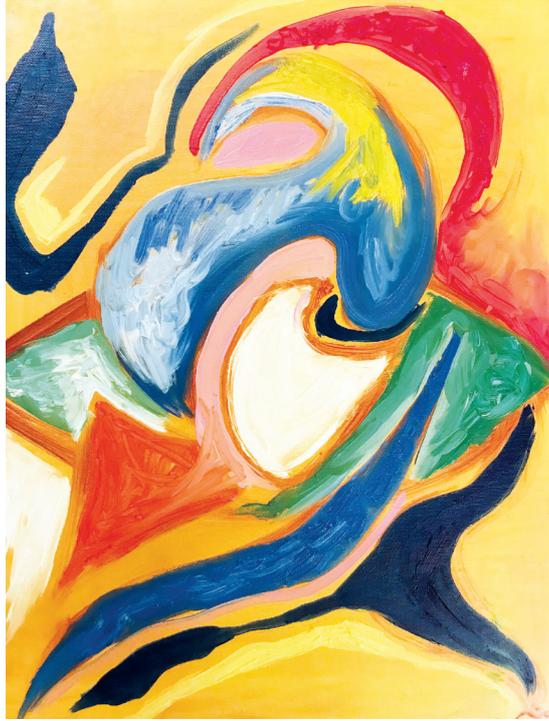
Pan de payés tostado

Tarrina de alioli

Patatas fritas

Berenjenas rebozadas

Judías de Riells



POSTRES

Crema catalana

Flan de huevo casero

Flan de requesón con membrillo

Miel y requesón de Can Corder

Piña natural

Fruta del tiempo

Zumo de naranja

Nata con nueces y miel

Yogur natural

Frutos secos con moscatel

Trufas

Trufas con nata

Irlandés

SORBETES DE LA CASA

Limón, Mandarina,

Fresa o Mango

HELADOS DE LA CASA

Turrón, Ferrero, Oreo,

Queso mascarpone e higos

o Vainilla Bourbon de Madagascar

PASTELES CASEROS

Pasteles del día

Consulte al camarero/a