

MENÚS
de
CELEBRACIÓN *

R e s t a u r a n t C a n T r a v e r

CAN TRAVER

Un paraje especial

Bienvenidos a Can Traver,

La masía Can Traver, que data del S. XVIII ubicada en medio de olivos y de un paraje natural con unas espectaculares vistas a los Cingles de Bertí.

Un lugar privilegiado para vuestras celebraciones.

Con más de 50 años de experiencia hemos conseguido un reconocido prestigio, y continuamos trabajando día a día para ofrecer siempre el mejor servicio.

Deseamos que encuentren un menú que les guste y poder atenderles en un día tan especial.

Agradecidos por su confianza.

MENÚ OLIVERES

ENTRANTE

(a escoger con antelación)

Ensalada de contrastes:

(Nido de mezclum con verduritas, vinagreta de miel y mostaza,
jamón de pato, queso seco y membrillo)

o

Pasta fresca con setas, parmesano y aceite de cebollino y albahaca

PLATO PRINCIPAL

(a escoger con antelación)

Terrina de chuleta de cerdo glaseada
con puré cremoso de patata

o

Filete de dorada al horno
con berenjena asada y puré de apio

POSTRE

Tartaleta de trufa con frutos rojos y coulis de fresa

Panecillo

Cafés e Infusiones

BODEGA

Vino blanco y tinto de la casa con D.O.

Aguas minerales

49,00 € (10% iva incluido)

MENÚ CINGLES

ENTRANTES VARIADOS

(para compartir en mesa)

Montadito de pan de chapata con tomate y jamón

Tostada con escalivada hecha en el “Josper” con anchoas

Tartar de atún con pulpo y guacamole

Habitas *baby* salteadas con espárragos trigueros y rosta de beicon

Croquetas caseras de pollo

Butifarrones con pistachos y cebolla caramelizada

PLATO PRINCIPAL

(a escoger con antelación)

Suprema de merluza sobre cama de espinacas *baby*,
pasas y piñones con su jugo

o

Solomillo de cerdo con salsa de miel y mostaza
y Parmentier de patata

POSTRE

Tatín de manzana con helado de mango y menta fresca

Panecillo

Cafés e Infusiones

BODEGA

Vino blanco y tinto de la casa con D.O.

Aguas minerales

57,50 € (10% iva incluido)

MENÚ FLOR DE LIS

APERITIVO CÓCTEL

(de pie)

Montadito de pan de chapata con tomate y jamón

Tostada con escalivada hecha en el “Josper” con anchoas

Tartar de atún con pulpo y guacamole

Habitas baby salteadas con espárragos trigueros y beicon

Croquetas caseras de pollo

Butifarrones con pistachos y cebolla caramelizada

Arroz de montaña con chuleta, butifarra y setas

Carpaccio de bacalao con olivada verde y tomate seco

Brocheta de pollo y calabacín con salsa barbacoa

Bebidas del aperitivo

Refrescos, vermouths blanco y negro, biter y cervezas

PLATO PRINCIPAL

(a escoger con antelación)

Suprema de lubina con fricasé de setas ecológicas

o

Lingote de cordero cocido a baja temperatura

con su propio jugo y guarnición de cebolla perla a la miel

POSTRE

Brazo de gitano de nata y chocolate

con helado de queso mascarpone e higos

Panecillo

Cafés e Infusiones

BODEGA

Vino blanco y tinto de la casa con D.O.

Aguas minerales

79,50 € (10% iva incluido)*

*Para grupos inferiores a 30 comensales consultad condiciones. pág. 5

MENÚ CLEPSIDRA

APERITIVO CÓCTEL

(de pie)

Montadito de pan de chapata con tomate y jamón
Tostada con escalivada hecha en el "Josper" con anchoas
Tartar de atún con pulpo y guacamole
Habitas baby salteadas con espárragos de margen y beicon
Croquetas caseras de pollo
Butifarrones con pistachos y cebolla caramelizada
Arroz a la marinera de sepia y mejillones con alioli negro
Carpaccio de bacalao con olivada verde y tomate seco
Brocheta de pollo y calabacín con salsa barbacoa

Bebidas del aperitivo

Refrescos, vermouths blanco y negro, biter y cervezas

ENTRANTE

(a escoger con antelación)

Ensalada tibia de langostinos con rosta de beicon,
nido de mezclum con tomate "Son Sul" y vinagreta clásica

o

Canelón de pato con setas, bechamel de queso parmesano y salsa de carne

PLATO PRINCIPAL

(a escoger con antelación)

Corvina sobre patata guisada en su jugo,
dados de jamón ibérico y alga dulce

o

Meloso de ternera con salsa de Pedro Ximénez,
setas ecológicas y puré suave de patata

POSTRE

(a escoger con antelación)

Semifrío de turrón

o

Pastelito de galleta Lotus con queso crema y caramelo

Panecillo

Cafés e infusiones

BODEGA

Vino blanco y tinto de la casa con D.O.
Aguas minerales

92,50 € (10% iva incluido)*

pág. 6

* Para grupos inferiores a 30 comensales consultad condiciones.

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

(a escoger con antelación)

Macarrones a la boloñesa

o

Canelones caseros

PLATO PRINCIPAL

(a escoger con antelación)

Escalope de pollo rebozado con patatas fritas

o

Filete de merluza a la romana

POSTRE

Helado artesano al gusto

BODEGA

Refrescos y aguas minerales

28,00€ (10% iva incluido)

Menú para menores de 12 años.



CONTACTO

Restaurante Can Traver

Can Traver, s/n

08415 Bigues i Riells del Fai

Teléfono: 938 658 155

cantraver@cantraver.es

www.cantraver.es

Horario de atención al público:

De miércoles a domingo de 10.00 a 18.00h (Horas a convenir)