



MENÚ
de
CELEBRACIÓN *

Restaurant Can Traver

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

Gilda de salmón y pulpo con chimichurri

Ensaladilla rusa de boniato

Tartaleta de sobrasada y crema de queso azul

Croquetas caseras de pollo

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

con 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

59,00 € (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

Gilda de salmón y pulpo con chimichurri

Ensaladilla rusa de boniato

Tartaleta de sobrasada y crema de queso azul

Croquetas caseras de pollo

Langostino con romesco

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro

Brocheta de pollo y calabacín con salsa barbacoa

Bebidas del aperitivo

Refrescos, vermouths blanco y negro, bítter 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

Braza 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
Gilda de salmón y pulpo con chimichurri
Ensaladilla rusa de boniato
Tartaleta de sobrasada y crema de queso azul
Croquetas caseras de pollo
Langostino con romesco
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro
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

94,50 € (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)