



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	9,95
Escalivada a la brasa de encina (Pimiento rojo, berenjena y cebolla)	10,75
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de soja	14,00
Ensalada de langostinos con vinagreta de naranja y nueces caramelizadas	17,90
Esqueixada de bacalao de Islandia al estilo Fonda (ensalada de bacalao desmigado)	16,50
Paletilla ibérica	19,90

## LOS ENTRANTES CALIENTES

Sopa de pasta	7,90
Escudella barrejada (sopa de carne, legumbres y verduras)	9,50
Macarrones al gusto	9,75
Canelones caseros	13,25
Croquetas de jamón y pollo de la casa	10,75
Judías de gancho de Riells del Fai saliendo de la olla con butifarra negra y panceta	11,00
Caracoles a la llauna (condimentados y cocidos)	16,85
Paella mixta de mercado (menos festivos)	17,75
Paella de arroz negro "Señorito" (menos festivos)	17,75
Paella de gambas y chipirones de playa (menos festivos)	17,75

## LOS PESCADOS

Aros de calamar a la romana	19,90
Lomo de bacalao gratinado con muselina de olivada y escalivada	23,90

En caso de intolerancia o alergia alimentaria  
comuníquelo a nuestro personal

10 % IVA INCLUIDO  
precios expresados en €

## LAS CARNES

### Los guisados tradicionales

Manita de cerdo guisada con variedad de setas	15,50
Pato de L'Empordà guisado con peras de Lleida	18,95
Ternera guisada con niscalos	17,50
Paletilla de cordero asada al horno a la antigua	21,80

### A la brasa de encina y con salsa

1/4 de pollo a la brasa	10,50
Carrillada de cerdo a la brasa	14,75
1/4 de conejo a la brasa	11,90
Butifarra artesana a la brasa con judías de Riells del Fai	12,90
Parrillada de carne a la brasa: (conejo, pollo, butifarra blanca y negra, pierna de cordero y patatas fritas)	18,80
Chuletas de cordero de Moià a la brasa	19,50
Entrecot de ternera a la brasa	26,50
Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición	25,60
Escalopines de ternera al gusto (roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)	19,90
Entrecot de ternera al gusto (roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)	28,75
Solomillo de ternera al gusto (roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)	27,85

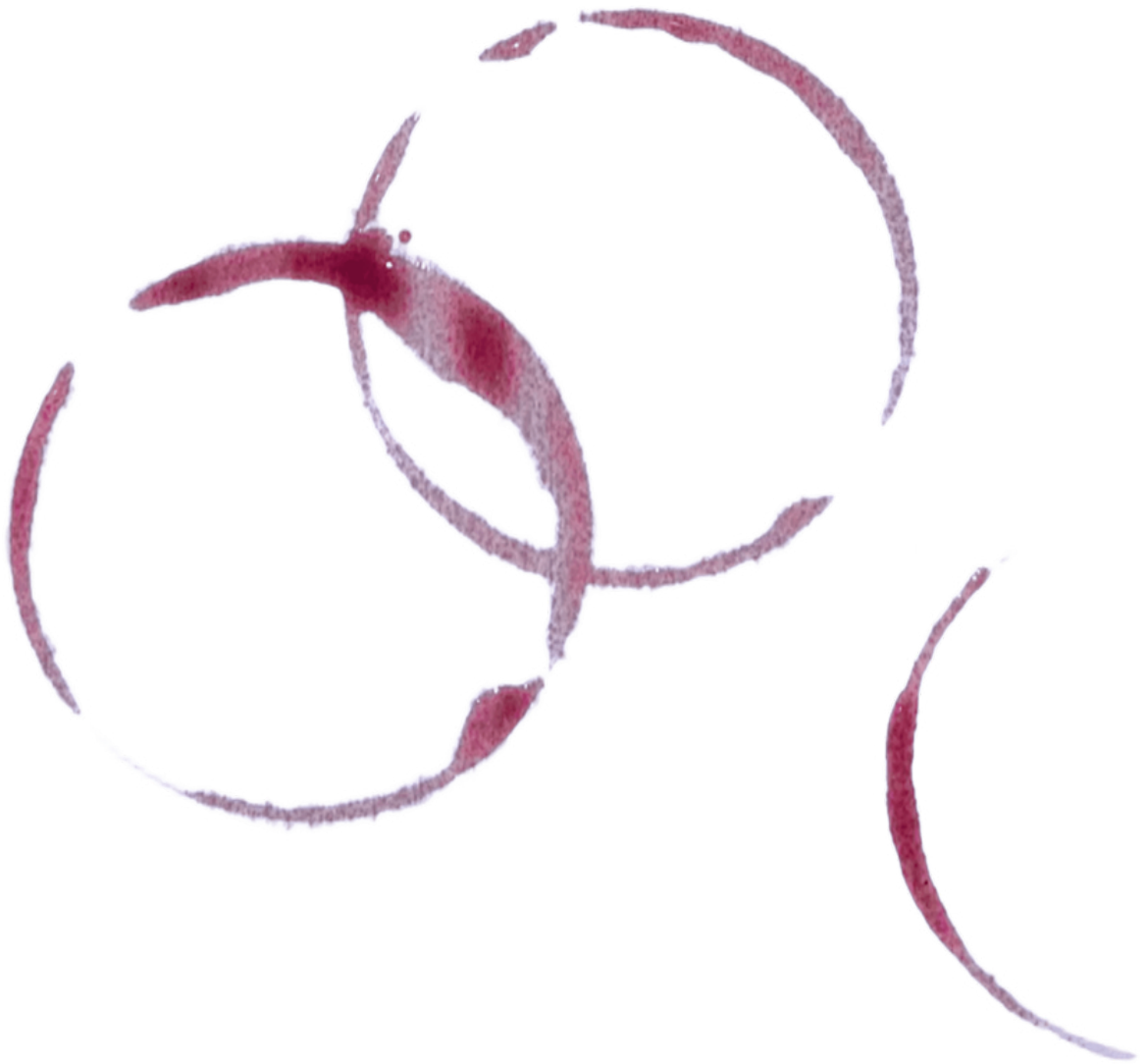
## LAS GUARNICIONES

### Raciones

Pan de payés	0,95
Pan de payés tostado	1,95
Tarrina de alioli	2,20
Patatas fritas	3,90
Berenjenas rebozadas	4,50
Judías de Riells	6,50



la bodega.



Para los momentos que se  
convierten en recuerdos.

## VINOS BLANCOS

	<b>Botella 3/4</b>
D. O. Alella	
Raventós de Alella Pansa Blanca (Pansa Blanca)	19,95
D. O. Bierzo	
Losada Godello (Godello)	22,10
D. O. Costers del Segre	
Rimat Clamor (Chardonnay, Macabeu, Sauvignon Blanc y Xarel·lo)	11,60
D. O. Empordà	
Mabre (Garnatxa Blanca Ecológica)	15,80
D. O. Penedès	
Castellroig So Blanc (Xarel·lo)	17,50
L'Ànec Mut (Chardonnay, Macabeu, Parellada y Xarel·lo)	13,80
Gessamí (Muscat, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer)	22,50
D. O. Pla de Bages	
Abadal Picapoll (Picapoll)	18,40
Jaume Grau i Grau Blanc (Sauvignon Blanc, Macabeu y Chardonnay)	13,50
D. O. Rias Baixas	
Altos de Torona (Albariño)	19,70
D. O. Rueda	
Naia (Verdejo)	17,45
Erre de Herrero (Verdejo)	15,90
D. O. Somontano	
Viñas del Vero Gewürztraminer (Gewürztraminer)	21,90
D. O. Terra Alta	
Coincidències (Garnatxa Blanca)	15,10
Vi d'Agulla	
Blanc Pescador (Macabeu, Parellada y Xarel·lo)	11,60
D. O. Catalunya	
Copa de Vino Blanco de la casa	2,75
Vino Blanco de la casa	8,95

## VINOS ROSADOS

D. O. Costers del Segre	Botella 3/4
Raimat Rosado (Cabernet Sauvignon y Merlot)	11,95
D. O. Empordà	
Espelt Lledoner (Garnatxa Negra)	13,60
D. O. Penedès	
Petjades (Merlot)	15,40
D. O. Ribera del Duero	
Pradorey Finca La Recorba (Tempranillo, Merlot y Albillo Mayor)	21,00
D. O. Somontano	
Viñas del Vero (Tempranillo y Cabernet Sauvignon)	13,20
Enate (Cabernet Sauvignon)	15,80
Vino de Aguja	
Cresta Rosa (Garnatxa y Tempranillo)	12,30
D. O. Catalunya	
Jaume Grau i Grau Syrah (Syrah)	16,15
Copa de Vino Rosado de la casa	2,75
Vino Rosado de la casa	8,95

## VINOS TINTOS

D. O. Bierzo	Botella 3/4
Dominio de Tares Cepas Viejas Criança (Mencia)	29,95
D. O. Costers del Segre	
Raimat Abadia Crianza (Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo)	17,10
<b>1/2</b> Raimat Abadia Crianza (Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo)	11,90
D. O. Empordà	
5 Fincas Reserva (Merlot, Garnatxa y Cabernet Sauvignon)	20,95
Finca Olivardots Lilat (Garnatxa Negra y Syrah)	15,20
D. O. Montsant	
Fra Guerau (Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot y Syrah)	17,60
Les Sorts (Carinyena y Garnatxa Negra)	26,70
L'Olor de la Nit (Carinyena)	16,95
Santes (Garnatxa, Samsó y Cabernet Sauvignon)	15,95
D. O. Penedès	
Augustus (Cabernet Sauvignon y Merlot)	21,95
Caus Lubis Reserva (Merlot)	87,00
D. O. Pla de Bages	
Abadal Crianza (Cabernet Sauvignon y Merlot)	18,25
Jaume Grau Selecció (Cabernet Franc, Merlot, Syrah y Ull de Llebre)	15,25
Solergibert Reserva (Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc)	19,40
D. O. Priorat	
Ònix (Garnatxa y Samsó)	18,25
90 Minuts (Garnatxa, Cabernet Sauvignon y Syrah)	23,95

## VINOS TINTOS

	Botella 3/4
<b>D. O. Ribera del Duero</b>	
Adaro (Tempranillo)	31,60
Figuero Criança (Tinto Fino)	28,90
Pesquera Crianza (Tinta Fina)	35,60
PradoRey Crianza (Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot)	23,10
<b>1/2</b> PradoRey Crianza (Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot)	16,90
Protos Crianza (Tinta Fina)	30,40
<b>D. O. Rioja</b>	
El Coto Crianza (Tempranillo)	15,95
<b>1/2</b> El Coto Crianza (Tempranillo)	9,25
Finca Monteviejo (Tempranillo, Graciano y Garnacha)	46,50
Valserrano Crianza (Tempranillo y Mazuelo)	17,40
<b>1/2</b> Valserrano Crianza (Tempranillo y Mazuelo)	11,45
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)	26,30
<b>3/8</b> Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)	16,10
<b>D. O. Somontano</b>	
Enate Crianza (Cabernet Sauvignon y Tempranillo)	19,75
Viñas del Vero Gran Vos Reserva (Cabernet Sauvignon y Merlot)	32,10
Bestué “Se Sacudía las Abarcas” (Syrah)	18,20
<b>D. O. Catalunya</b>	
Copa de Vino Tinto de la casa	2,75
Vino Tinto de la casa	8,95

## CAVAS

	Botella 3/4
<b>Cava Semiseco</b>	
Codorniu Extra Semiseco (Macabeu, Parellada y Xarel·lo)	17,90
<b>Cava Brut</b>	
Juvé & Camps Essential (Xarel·lo)	19,95
<b>Cava Brut Nature</b>	
Anna de Codorniu (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Vi de Reserva)	19,95
<b>3/8</b> Anna de Codorniu (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Vi de Reserva)	11,95
Castillo Perelada Brut Nature (Macabeu y Parellada)	18,60
Juvé & Camps Reserva Família Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo y Parellada)	25,85
Parxet Brut Nature (Macabeu, Parellada y Pansa Blanca)	22,75
<b>Corpinnat</b>	
Llopart Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay)	23,60
Torelló Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo y Parellada)	30,95
Torelló Brut Reserva (Macabeu, Xarel·lo y Parellada)	22,70

*En Can Traver, encontrarán un espacio donde saborear nuestra oferta culinaria.  
Les acompañaremos en las diferentes celebraciones que acontecen a lo largo de la vida:  
el bautizo, la Primera Comunión, los aniversarios,  
la boda y otras celebraciones para disfrutar de la compañía de su gente.*

*Un espacio para eventos corporativos.*

*Dentro de nuestro horario de servicio de restauración podrán desayunar, almorzar y cenar.*

*Ofrecemos la cocina casera de Can Traver en su casa “Nuestra comida para llevar”.*

*Pueden contactarnos para conocer nuestros servicios  
a través de [www.cantraver.es](http://www.cantraver.es) o llamarnos tel. 93 865 81 55.*

L'obra presideix el pati del restaurant Can Traver

## L'escultor de Bigues, Ferran Capdevila construeix un original rellotge d'aigua



El rellotge d'aigua de Ferran Capdevila està situat al pati del restaurant Can Traver de Bigues

MONTSE BARÓ

**Bigues i Riells** Ferran Capdevila, escultor i dissenyador de joies de Bigues, ha construït un rellotge d'aigua al pati del restaurant Can Traver. L'obra va sorgir d'un encàrrec dels propietaris del restaurant, però sense una idea gaire concreta. Després de pensar en la proposta, Ferran Capdevila va projectar l'original rellotge-escultura.

Es tracta d'un petit estany d'aigua, del qual emergeix una escultura realitzada amb pedra natural que representa un cos de dona amb el cabell voleiant. Aquesta part serveix per sostenir l'esfera del rellotge que assenyalava les hores, construïda amb ferro, excepte els números romans que estan fets de bronze. Al costat, una esfera de dimensions menors es mou cada minut, completant una volta sencera cada cinc minuts.

Tots aquests mecanismes funcionen gràcies a l'aprofitament de la força de l'aigua, que mou la turbina encarregada d'accionar el moviment de les esferes. Per mantenir constant la temperatura de l'aigua, i evitar així la dilatació o contracció del ferro, fet que podria provocar que el rellotge s'avancés o es retardés, Capdevila va preveure la construcció d'un dipòsit de 30.000 litres d'aigua. Aquest dipòsit abasta el circuit tancat d'aigua del rellotge i, d'aquesta manera, l'aigua que acciona els mecanismes varia constantment impedit possibles canvis bruscos de la temperatura de l'aigua.

### QUATRE MESOS DE FEINA

Aquest rellotge, original per les seves dimensions i pel seu funcionament, encara afegeix un altre element d'originalitat, ja que no té busques per assenya-

lar les hores i són les esferes les que es desplacen per indicar-les.

L'escultor Ferran Capdevila ha necessitat quatre mesos de feina i l'ajuda d'un manyà i un paleta per veure finalitzat el seu treball. Capdevila pretén que aquesta obra "**doni vida i frescor al pati, i al mateix temps proporcioni un motiu de distracció als clients del restaurant**". L'obra va partir d'un projecte global, però a mesura que avançava la seva construcció i sorgien problemes imprevistos, es va anar improvisant.

L'escultor de Bigues destaca com a característica fonamental del rellotge la combinació i els contrastos dels materials naturals: aigua, pedra, ferro i plantes. En un futur, Capdevila preveu com a possible la construcció d'un mecanisme perquè el rellotge toqui les hores.