



MENÚ
de
CELEBRACIÓ

Restaurant Can Traver

CAN TRAVER

Un indret especial

Benvinguts a Can Traver,

La masia Can Traver, que data del S. XVIII es troba enmig d'oliveres i d'un paratge natural amb unes espectaculars vistes als Cingles de Bertí.

Un indret privilegiat per a les vostres celebracions.

Amb més de 50 anys d'experiència hem aconseguit un prestigi reconegut, i continuem treballant dia rere dia per oferir sempre el millor servei.

Esperem que hi trobeu un menú que us agradi i poder atendre'ls en un dia tan especial.

Agraïts per la vostra confiança.

MENÚ OLIVERES

ENTRANT

(a escollir amb antelació)

Amanida de contrastos:

(Niu de mesclum amb verdures, vinagreta de mel i mostassa,
pernil d'ànec, formatge sec i codonyat)

o

Pasta fresca amb bolets, parmesà i oli de cibulet i alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

(a escollir amb antelació)

Terrina de costella de porc glacejada
amb puré cremós de patata

o

Filet de daurada al forn
amb albergínia rostida i puré d'api

POSTRES

Tartaleta de trufa amb fruits vermells i coulis de maduixa

Panet

Cafès i Infusions

CELLER

Vi blanc i negre de la casa amb D.O.

Aigües minerals

49,00 € (10% iva inclòs)

MENÚ CINGLES

ENTRANTS VARIATS

(per compartir a taula)

- Barqueta de pa de xapata amb tomàquet i pernil
- Torrada amb escalivada feta al "Josper" amb anxoves
- Gilda de salmó i pop amb chimichurri
- Ensalada russa de moniato
- Tartaleta de sobrassada i crema de formatge blau
- Croquetes casolanes de pollastre

PLAT PRINCIPAL

(a escollir amb antelació)

- Suprema de lluç sobre llit d'espínacs *baby*,
panses i pinyons amb el seu suc
- o
- Filet de porc amb salsa de mel i mostassa
amb Parmentier de patata

POSTRES

- Tatín de poma amb gelat de mango i menta fresca

Panet

Cafès i Infusions

CELLER

Vi blanc i negre de la casa amb D.O.

Aigües minerals

59,00 € (10% iva inclòs)

MENÚ FLOR DE LIS

APERITIU CÒCTEL

(a peu dret)

Barqueta de pa de xapata amb tomàquet i pernil
Torrada amb escalivada feta al “Josper” amb anxoves
Gilda de salmó i pop amb chimichurri
Ensalada russa de moniato
Tartaleta de sobrassada i crema de formatge blau
Croquetes casolanes de pollastre
Llagostí amb romesco
Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre
Broqueta de pollastre i carbassó amb salsa barbacoa

Begudes de l'aperitiu

Refrescs, vermuts blanc i negre, biter i cerveses

PLAT PRINCIPAL

(a escollir amb antelació)

Suprema de llobarro amb fricassé de bolets ecològics
o
Lingot de xai cuit a baixa temperatura
amb el seu propi suc i guarnició de ceba perla amb mel

POSTRES

Braç de gitano de nata i xocolata
amb gelat de formatge mascarpone i figues

Panet

Cafès i Infusions

CELLER

Vi blanc i negre de la casa amb D.O.

Aigües minerals

79,50 € (10% iva inclòs)*

* Per grups inferiors a 30 comensals consulteu condicions.

pàg. 5

MENÚ CLEPSIDRA

APERITIU CÒCTEL

(a peu dret)

Barqueta de pa de xapata amb tomàquet i pernil
Torrada amb escalivada feta al “Josper” amb anxoves
Gilda de salmó i pop amb chimichurri
Ensalada russa de moniato
Tartaleta de sobrassada i crema de formatge blau
Croquetes casolanes de pollastre
Llagostí amb romesco
Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre
Broqueta de pollastre i carbassó amb salsa barbacoa
Begudes de l'aperitiu
Refrescs, vermuts blanc i negre, bíter i cerveses

ENTRANT

(a escollir amb antelació)

Amanida tèbia de llagostins amb rosta de bacó,
niu de mesclum amb tomàquet “Son Sul” i vinagreta clàssica
o
Caneló d'ànec amb bolets, beixamel de formatge parmesà i salsa de carn

PLAT PRINCIPAL

(a escollir amb antelació)

Corball sense feina sobre patata guisada amb el seu suc,
daus de pernil ibèric i alga dolça
o
Melós de vedella amb salsa de Pedro Ximénez,
bolets ecològics i puré suau de patata

POSTRES

(a escollir amb antelació)

Semifred de torró
o
Pastisset de galeta Lotus amb formatge crema i caramel

Panet

Cafès i Infusions

CELLER

Vi blanc i negre de la casa amb D.O.

Aigües minerals

pàg. 6

94,50 € (10% iva inclòs)*

* Per grups inferiors a 30 comensals consulteu condicions.

MENÚ INFANTIL

ENTRANT

(a escollir amb antelació)

Macarrons a la bolonyesa

o

Canelons casolans

PLAT PRINCIPAL

(a escollir amb antelació)

Escalopa de pollastre arrebossada amb patates fregides

o

Filet de lluç a la romana

POSTRES

Gelat artesà al gust

CELLER

Refrescs i aigües minerals

28,00€ (10% iva inclòs)

Menú per a menors de 12 anys.



CONTACTE

Restaurant Can Traver

Can Traver, s/n

08415 Bigues i Riells del Fai

Telèfon: 938 658 155

cantraver@cantraver.es

www.cantraver.es

Horari d'atenció al públic:

De dimecres a diumenge de 10.00 a 18.00h (Hores a convenir)