



Can Traver està datat de l'any 1791
i va conservar els seus orígens de pagesia fins l'any 1967,
quan es va iniciar l'activitat de la restauració.



ELS ENTRANTS FREDS

Amanida verda de l'hort

Escalivada feta a la brasa d'alzina
(Pebrot vermell, albergínia i ceba)

Amanida de formatge de cabra
amb fruits secs i vinagreta de soja

Amanida de llagostins amb vinagreta
de taronja i nous caramel·litzades

Esqueixada de bacallà d'islàndia a l'estil fonda

Espatlla ibèrica

ELS ENTRANTS CALENTS

Sopa de caldo amb pasta

Escudella barrejada amb galets i mandonguilles

Macarrons al gust

Canelons casolans

Croquetes de pernil i pollastre fetes a casa

Mongetes del ganxet de riells sortint d'olla
amb botifarra negra i cansalada viada

Cargols a la llauna

Paella mixta del mercat (menys festius)

Paella d'arròs negre " Señorito " (menys festius)

Paella de gambes i calamarsets de platja (menys festius)

ELS PEIXOS

Anelles de calamar a la romana

Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'olivada
i llit d'escalivada

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària
comuniqui-ho al nostre personal.

LES CARNS

Els guisats més tradicionals

Peu de porc guisat amb varietat de bolets

Ànec de l'Empordà guisat amb peres de Lleida

Vedella guisada amb rovellons

Espatlla de xai rostida al forn a l'antiga

A la brasa d'alzina i amb salsa

1/4 de pollastre a la brasa

Galtes de porc a la brasa

1/4 conill a la brasa

Botifarra artesana a la brasa
amb mongetes del ganxet de Riells

Graellada de carns a la brasa (conill, pollastre,
botifarra blanca i negra, cuixa de xai i patates fregides)

Costelles i mitjanes de xai de Moià a la brasa

Entrecot de vedella a la planxa

Filet de vedella a la brasa amb la seva guarnició

Escalopins de vedella al gust
(rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)

Entrecot de vedella al gust
(rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)

Filet de vedella al gust
(rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)

ELS ACOMPANYAMENTS

Racions

Pa de pagès

Pa de pagès torrat

Terrina d'allioli

Patates fregides

Albergínies arrebossades

Mongetes del ganxet de Riells



POSTRES

Crema catalana

Flam d'ou casolà

Flam de mató amb codony

Mel i mató de Can Corder

Pinya natural

Fruita del temps

Suc de taronja

Nata amb nous i mel

Iogurt natural

Fruits secs amb moscatell

Trufes

Trufes amb nata

Irlandès



En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària
comuniqui-ho al nostre personal.

SORBETS DE LA CASA

Llimona, Mandarina,
Maduixa o Mango

GELATS DE LA CASA

Torró, Ferrero, Oreo,
Formatge mascarpone i figues
o Vainilla Bourbon de Madagascar

PASTISSOS CASOLANS

Pastissos del dia
Consulti al cambrer/a