



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	9,95
Escalivada feta a la brasa d'alzina (Pebrot vermell, albergínia i ceba)	10,75
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de soja	13,00
Amanida de llagostins amb vinagreta de taronja i nous caramel·litzades	17,90
Esqueixada de bacallà d'islàndia a l'estil fonda	16,50
Espatlla ibèrica	19,90

ELS ENTRANTS CALENTS

Sopa de caldo amb pasta	7,70
Escudella barrejada amb galets i mandonguilles	8,95
Macarrons al gust	9,00
Canelons casolans	12,95
Croquetes de pernil i pollastre fetes a casa	9,50
Mongetes del ganxet de Riells del Fai sortint d'olla amb botifarra negra i cansalada viada	10,50
Cargols a la llauna	16,85
Paella mixta del mercat (menys festius)	17,50
Paella d'arròs negre " Señorito " (menys festius)	17,50
Paella de gambes i calamarsets de platja (menys festius)	17,50

ELS PEIXOS

Anelles de calamar a la romana	19,90
Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'olivada i llit d'escalivada	23,90

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

10 % IVA INCLÒS
preus expressats en €

LES CARNS

Els guisats més tradicionals

Peu de porc guisat amb varietat de bolets	15,25
Ànec de l'Empordà guisat amb peres de Lleida	18,95
Vedella guisada amb rovellons	17,20
Espatlla de xai rostida al forn a l'antiga	21,50

A la brasa d'alzina i amb salsa

1/4 de pollastre a la brasa	10,25
Galtes de porc a la brasa	14,25
1/4 conill a la brasa	11,90
Botifarra artesana a la brasa amb mongetes del ganxet de Riells del Fai	12,90
Graellada de carns a la brasa (conill, pollastre, botifarra blanca i negra, cuixa de xai i patates fregides)	17,80
Costelles i mitjanes de xai de Moià a la brasa	19,50
Entrecot de vedella a la brasa	25,00
Filet de vedella a la brasa amb la seva guarnició	24,60
Escalopins de vedella al gust (rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)	19,90
Entrecot de vedella al gust (rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)	27,25
Filet de vedella al gust (rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)	26,80

ELS ACOMPANYAMENTS

Racions

Pa de pagès	0,95
Pa de pagès torrat	1,85
Terrina d'allioli	2,20
Patates fregides	3,90
Albergínies arrebossades	4,50
Mongetes del ganxet de Riells	6,50

*El vi comença a existir, com a tal,
en el moment que s'estableix
una relació amb qui se'l pren.*



VINS BLANCS

D. O. Alella	Ampolla 3/4
Raventós de Alella Pansa Blanca (Pansa Blanca)	17,90
D. O. Costers del Segre	
Raimat Clamor (Chardonnay, Macabeu, Sauvignon Blanc i Xarel·lo)	10,75
D. O. Penedès	
Bach Extríssim Semi-Dolç (Xarel·lo i Macabeu, criat en botes de roure)	9,75
3/8 Bach Extríssim Semi-Dolç (Xarel·lo i Macabeu, criat en botes de roure)	5,75
L'Ànec Mut (Chardonnay, Macabeu, Parellada i Xarel·lo)	13,60
Torelló Blanc Tranquille (Muscat, Xarel·lo, Macabeu i Parellada)	14,95
D. O. Pla de Bages	
Abadal Picapoll (Picapoll)	16,90
Jaume Grau i Grau Blanc (Sauvignon Blanc, Macabeu i Chardonnay)	12,25
D. O. Rias Baixas	
Altos de Torona (Albariño)	18,20
D. O. Rueda	
Naia (Verdejo)	16,40
Erre de Herrero (Verdejo)	14,70
D. O. Somontano	
Viñas del Vero (Macabeu i Chardonnay)	12,95
Viñas del Vero Gewürztraminer (Gewürztraminer)	19,55
Vi d'Agulla	
Blanc Pescador (Macabeu, Parellada i Xarel·lo)	10,95
D. O. Catalunya	
Copa de Vi Blanc de la casa	2,25
Vi Blanc de la casa	8,00

VINS ROSATS

D. O. Costers del Segre	Ampolla 3/4
Raimat Rosat (Cabernet Sauvignon i Merlot)	11,50
D. O. Empordà	
Espelt Lledoner (Garnatxa Negra)	11,75
D. O. Pla de Bages	
Abadal (Cabernet Sauvignon)	14,70
D. O. Ribera del Duero	
PradoRey (Merlot i Tinta Fina)	15,95
D. O. Somontano	
Viñas del Vero (Tempranillo i Cabernet Sauvignon)	12,40
Vi d'Agulla	
Cresta Rosa (Garnatxa i Tempranillo)	11,75
D. O. Catalunya	
Jaume Grau i Grau Syrah (Syrah)	15,80
Copa de Vi Rosat de la casa	2,25
Vi Rosat de la casa	8,75

VINS NEGRES

D. O. Bierzo	Ampolla 3/4
Dominio de Tares Cepas Viejas Criança (Mencía)	28,60
D. O. Costers del Segre	
Raimat Abadia Criança (Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo)	16,60
1/2 Raimat Abadia Criança (Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo)	10,10
D. O. Empordà	
5 Fincas Reserva (Merlot, Garnatxa i Cabernet Sauvignon)	19,90
D. O. Montsant	
Fra Guerau (Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot i Syrah)	16,65
Santes (Garnatxa, Samsó i Cabernet Sauvignon)	15,45
D. O. Penedès	
Caus Lubis Reserva (Merlot)	85,00
D. O. Pla de Bages	
Abadal Criança (Cabernet Sauvignon i Merlot)	16,70
Jaume Grau Selecció (Cabernet Franc, Merlot, Syrah i Ull de Llebre)	14,70
Solergibert Reserva (Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc)	18,20
D. O. Priorat	
Ònix (Garnatxa i Samsó)	17,40
90 Minuts (Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah)	22,95

VINS NEGRES

D. O. Ribera del Duero Ampolla 3/4

Adaro (Tempranillo) 28,70

Pesquera Criança (Tinta Fina) 33,00

PradoRey Criança (Tinta Fina, Cabernet Sauvignon i Merlot) 20,90

1/2 PradoRey Criança (Tinta Fina, Cabernet Sauvignon i Merlot) 15,45

Protos Criança (Tinta Fina) 28,40

D. O. Rioja

El Coto Criança (Tempranillo) 15,25

1/2 El Coto Criança (Tempranillo) 8,95

Finca Monteviejo (Tempranillo, Graciano i Garnacha) 46,00

Valserrano Criança (Tempranillo i Mazuelo) 15,95

1/2 Valserrano Criança (Tempranillo i Mazuelo) 10,30

Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo) 24,90

3/8 Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo) 15,80

D. O. Somontano

Enate Criança (Cabernet Sauvignon i Tempranillo) 19,20

Viñas del Vero Gran Vos Reserva (Cabernet Sauvignon i Merlot) 30,75

D. O. Catalunya

Copa de Vi Negre de la casa 2,25

Vi Negre de la casa 8,75

CAVES

	Ampolla 3/4
Cava Semi-sec	
Codorniu Clásico Semi-sec (Macabeu, Parellada, Xarel·lo i Vi de Reserva)	14,50
Codorniu Extra Semi-sec (Macabeu, Parellada i Xarel·lo)	16,90
3/8 Codorniu Extra Semi-sec (Macabeu, Parellada i Xarel·lo)	10,50
Cava Brut	
Juvé & Camps Essential (Xarel·lo)	19,75
Parxet Brut Reserva (Macabeo, Parellada y Pansa Blanca)	18,90
Cava Brut Nature	
Anna de Codorniu (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada i Vi de Reserva)	21,40
3/8 Anna de Codorniu (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada i Vi de Reserva)	11,85
Castillo Perelada Brut Nature (Macabeu i Parellada)	17,10
Juvé & Camps Reserva Familia Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo i Parellada)	24,40
Parxet Brut Nature (Macabeu, Parellada i Pansa Blanca)	22,25
Rovellats Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo i Parellada)	22,10
Corpinnat	
Llopart Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay)	22,90
Torelló Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo i Parellada)	28,50
Torelló Brut Reserva (Macabeu, Xarel·lo i Parellada)	19,70

*A Can Traver, trobaran un espai on assaborir la nostra oferta culinària.
Els acompanyarem en les diferents celebracions que s'esdevenen al llarg de la vida:
el bateig, la Primera Comunió, els aniversaris,
el casament i altres celebracions per gaudir de la companyia de la vostra gent.*

Un espai per esdeveniments corporatius.

Dins del nostre horari de servei de restauració podran esmorzar, dinar i sopar.

Oferim la cuina casolana de Can Traver a casa vostra "El nostre menjar per emportar".

*Poden contactar-nos per conèixer els nostres serveis
a través de www.cantraver.es o trucar-nos 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



RAMON FERRANDIS

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.