

Carta Especial

Jueves 26 de diciembre de 2024

Miércoles 1 de enero de 2025

Lunes 6 de enero de 2025

“Les presentamos nuestra Carta Especial.

El mismo día, les presentaremos nuestra selección de platos del día y de temporada”

ELOI
PEP
À
B
A
ÀNGELS
EVA

MIQUEL MARINA CÉSAR

INDIRA ENRIC

ÀLEX JUDITH JOSEPA NNA

MONTSE AHMED JÚLIA PAULA

AINHOA JAVI ANIOL MARTA

RAFA SALUT PAULA QIU

ENCARNA JOAN MARTINA ODIN ERNEST

FAMILIA

CAN TRAVER



BUENAS FIESTAS

Equipo de Can Traver

LOS ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de queso de cabra
con frutos secos y vinagreta de soja

Ensalada de langostinos con vinagreta
de naranja y nueces caramelizadas

Esqueixada de bacalao
de Islandia al estilo Fonda (ensalada de bacalao desmigado)

Ensalada de salmón marinado en casa
con perlas de queso de cabra

Paletilla ibérica

LOS ENTRANTES CALIENTES

Canelones caseros

Croquetas de jamón y pollo de la casa

Judías de gancho de Riells del Fai saliendo de la olla
con butifarra negra y panceta

Caracoles guisados al estilo de Can Traver

Salteado de alcachofas y pata de pulpo
con ajos tiernos confitados y Parmentier de patata

LOS PESCADOS

Aros de calamar a la romana

Lomo de bacalao gratinado
con muselina de olivada y escalivada

En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comuníquelo a nuestro personal

LAS CARNES

Los guisados tradicionales

Manita de cerdo guisada con variedad de setas

Pato de L'Empordà guisado con peras de Lleida

Ternera guisada con niscalos

Paletilla de cordero asada al horno a la antigua

A la brasa de encina y con salsa

Carrillada de cerdo a la brasa

Chuletas de cordero de Moià a la brasa

Entrecot de ternera a la brasa

Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición

Escalopines de ternera al gusto
(roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)

Entrecot de ternera al gusto
(roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)

Solomillo de ternera al gusto
(roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)

LAS GUARNICIONES

Raciones

Pan de payés

Pan de payés tostado

Tarrina de alioli

Patatas fritas

Judías de Riells

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.