

Carta Especial

Dijous 26 de desembre del 2024

Dimecres 1 de gener del 2025

Dilluns 6 de gener del 2025

“Els presentem la nostra Carta Especial.
El mateix dia, s’oferirà una selecció de plats del dia i de temporada”

ELOI
PEP
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

FAMÍLIA

CAN TRAVER



BONES FESTES

Equip de Can Traver

ELS ENTRANTS FREDS

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

Amanida de salmó marinat a casa
amb perles de formatge de cabra

Espatlla ibèrica

ELS ENTRANTS CALENTS

Canelons casolans

Croquetes de pernil i pollastre fetes a casa

Mongetes del ganxet de Riells del Fai sortint d'olla
amb botifarra negra i cansalada Viada

Cargols guisats a l'estil de Can Traver

Saltat de carxofes i pota de pop
amb alls tendres confitats i Parmentier de patata

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

Galtes de porc a la brasa

Costelles i mitjanes de xai de Moià a la brasa

Entrecot de vedella a la brasa

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

Mongetes del ganxet de Riells

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 impeding 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.