



Can Traver es una masía del año 1791  
y conservó sus orígenes agrícolas hasta el año 1967,  
fecha en la que se inició la actividad de la restauración.



## LOS ENTRANTES FRÍOS

Ensalada verde de la huerta

Escalivada a la brasa de encina  
(Pimiento rojo, berenjena y cebolla)

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)

Paletilla ibérica

## LOS ENTRANTES CALIENTES

Sopa de pasta

Escudella barrejada (sopa de carne, legumbres y verduras)

Macarrones al gusto

Canelones caseros

Croquetas de jamón y pollo de la casa

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

Caracoles a la llauna (condimentados y cocidos)

Paella mixta de mercado (menos festivos)

Paella de arroz negro “Señorito” (menos festivos)

Paella de gambas y chipirones de playa (menos festivos)

## 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

1/4 de pollo a la brasa

Carrillada de cerdo a la brasa

1/4 de conejo a la brasa

Butifarra artesana a la brasa con judías de Riells del Fai

Parrillada de carne a la brasa: (conejo, pollo, butifarra blanca y negra, pierna de cordero y patatas fritas)

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

Berenjenas rebozadas

Judías de Riells



## POSTRES

Crema catalana

Flan de huevo casero

Flan de requesón con membrillo

Miel y requesón de Can Corder

Piña natural

Fruta del tiempo

Zumo de naranja

Nata con nueces y miel

Yogur natural

Frutos secos con moscatel

Trufas

Trufas con nata

Irlandés

## SORBETES DE LA CASA

Limón, Mandarina,

Fresa o Mango

## HELADOS DE LA CASA

Turrón, Ferrero, Oreo,

Queso mascarpone e higos

o Vainilla Bourbon de Madagascar

## PASTELES CASEROS

Pasteles del día

Consulte al camarero/a