



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 del Fai 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 del Fai

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 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

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