

# Menu



## Primer plat, individual

Tastets Can Traver (Croquetes casolanes, pa de coca amb pernil ibèric, salmó marinat, mosaic de botifarra negra i festucs amb ceba confitada, esqueixada de bacallà i escalivada)

## Segon plat (cal escollir els segon plat amb antelació)

Espatlla de xai sense feina rostida amb patata, ceba, mel i romaní

o

Tronc de lluç a la Donostiarra

## Postres

Semiesfera de tres xocolates

Panet i cafè

## Celler

Vi blanc René Barbier Kraliner D.O. Catalunya  
Vi negre Portium d'Heretat Vall-Ventós D.O. Penedès  
Aigües minerals



Can Traver, s/n · 08415 Bigues i Riells · T. 938 658 155 · [cantraver@cantraver.es](mailto:cantraver@cantraver.es) · [cantraver.es](http://cantraver.es)

# Menu



## **Primer plato, individual**

Degustación Can Traver

(Croquetas caseras, pan de coca con jamón ibérico, salmón marinado, mosaico de morcilla negra y pistachos con cebolla confitada, esqueixada de bacalao y escalivada)

## **Segundo plato (elegir los segundos con antelación)**

Paletilla de cordero deshuesada asada con patata,  
cebolla, miel y romero  
Lomo de merluza a la Donostiarra

## **Postre**

Semiesfera de tres chocolates  
Panecillo y café

## **Bodega**

Vino blanco René Barbier Kraliner D.O. Cataluña  
Vino tinto Portium de Heretat Vall-Ventós D.O. Penedés  
Aguas minerales



Can Traver, s/n · 08415 Bigues i Riells · T. 938 658 155 · [cantraver@cantraver.es](mailto:cantraver@cantraver.es) · [cantraver.es](http://cantraver.es)