



# CARTA

## CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR






Patates xips artesanes de la casa. / 1,85€

**C!** Croquetes de rostit de l'àvia Teresina (8ut). / 9,00€    


Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva. / 17,00€ 




Pop cuit a casa, napat amb allioli glacejat, sobre lit de patata i \* *pebre del tap cortí*. / 17,10€ 

**C!** Anxoves del Mediterrani fetes a casa, amb pa de vidre sucatejat amb tomàquet (7 filets). / 18,20€  



**C!** Bunyols de bacallà i olives negres amb salsa romesco. / 16,85€     


**C!** Ous ferrats del galliner, amb patates rosses tallades a ma i encenalls de pemil ibèric. / 10,85€ 


Encenalls de pemil ibèric amb pa de vidre sucatejat amb tomàquet de penjar i \* *oli sarut*. / 22,00€ 


**C!** Cargols a la launa. / 17,75€   

\* *Longanissa ecològica de Vic* de Can Salgot amb pa de vidre sucatejat amb tomàquet de penjar i \* *oli sarut*. / 11,25€ 

El nostre *tataki* de cam de vedella amb sèsam i salsa nipona. / 16,50€  

La nostra crema catalana de foie amb trencadís de sucre cremat. / 9,00€ 



Bastonets d'albergínia de la Bio Masia de Ca n' Oliveró fregida amb tocs de mel. / 5,00€ 

Pa de vidre sucatejat amb tomàquet de penjar i \* *oli sarut*. / 2,85 €/ració. 


## DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de *burrata*, amb mermelada de tomàquet, pesto i coixí de pamesà ratllat. / 12,40€  

Crema de carbassa amb mató, botifarra negra de la Maria de Cal jonc i pipes de carbassa. / 8,10€ 

Ou del galliner escalfat, amb lit de bolets de temporada saltejats amb cansalada confitada, sobre lit de parmentier trufat fet amb patata del bufet. / 9,95€  

Carpaccio d'escamarlans, amb oli de ceps i tòfona i pols de pinyons torrats. / 19,95€  

**C!** La nostra graellada de verdures de temporada amb llàgrimes de salsa romesco feta amb fruits secs d'Ullastrell. / 9,85€ 

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre



Sulfits



























Mol·luscs



Tramús



## ARROSSOS I PASTA

- C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel trufada. / 11,20€   
- Caneló de bolets de temporada amb beixamel d'essència de bolets. / 12,00€   
- Raviolis de bolets amb salsa de ceps. / 11,50€   
- Tallarines amb pesto de pastanaga i carbassa violí amb tocs dolços i picants. / 9,65€   
- C!** Fideuada amb allioli. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració)     
- C!** Arròs de colomí. (mínim 2 pax). / 15,45€ (preu ració)
- C!** Arròs del senyoret amb làmina de gamba cuïta. (mínim 2 pax). / 19,85€ (preu ració)  
- C!** Arròs de carreretes, costella confitada i \*ventre d'ossos artesà de Canadell i pi. (mínim 2 pax). / 17,50€ (preu ració)
- C!** Arròs caldós de llamàntol. (mínim 2 pax). / 20,50€ (preu ració)  
- Arròs de verdures. (mínim 2 pax). / 11,50€ (preu ració) 
- Arròs sec d'escòrpora i peix de roca. (mínim 2 pax). / 15,00€ (preu ració)  



- Vetlem per la qualitat dels nostres productes com també la seva manipulació i millor resultat, per aquest motiu cada arròs que ens demaneu el fem al moment i triga en coure 20'.
- Tots els nostres arrossos estan fets amb arròs ecològic del Delta del molí del Rafelet.

## DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

- C!** Magret d'ànec. / 19,50€
- C!** Conill. / 11,50€
- C!** Xai. / 13,00€
- C!** Costelletes de cabrit. / 19,95€
- C!** Flet de vedella. / 24,30€
- C!** Presa ibèrica de la Dehesa Extremenya. / 18,25€
- C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 18,00€
- C!** Entrecot de vedella femella. / 21,00€
- C!** Peus de porc marinats al cava. / 11,30€
- C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 500g amb maduració de 30 dies. / 28,30€
- C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 1000g amb maduració de 30 dies. / 56,65€














· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



















Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruits Closca Api Mostassa Gra Sèsam Sofre Sulfits Mol·luscs Tramús






## DEL MAR

- C!** Bacallà amb samfaina de l'hort. / 19,95€ 
- C!** Bacallà amb allioli glacejat. / 19,65€  
- Bacallà a la mel d'Ames. / 19,50€ 
- Bacallà amb salsa de ceps. / 20,10€  
- Lenguado amb salsa d'ametlles i aromes de moscatell. / 27,00€    
- C!** Rap a l'all cremat / 24,00€  
- Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre lit de ceba confitada i pols de pinyons. / 23,00€ 

## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

- Mandonguilles guisades amb sèpia seguint la recepta de l'àvia Teresina. / 16,90€    
- El nostre civet de porc senglar. / 17,85€  
- Melós de vedella guisat amb bolets sobre lit de parmentier de patata. / 18,85€  
- Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de vermut de la Terra Alta, sobre lit de patates rosses tallades a ma i fregides en oli d'oliva. / 17,00€  
- Mil fulls, melós amb crosta cruixent, de ternina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i pols d'avel·lana d'Ullastrell. / 19,00€  
- C!** La nostra reconeguda cap i pota, feta amb la recepta familiar. / 11,85€  
- Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa d' Oporto. / 26,90€
- C!** Cuixa o espatlla de cabrit cuïta amb una primera cocció a baixa temperatura i finalitzada al seu gust: al fom o amb un toc fumat gràcies a la nostra brasa d'alzina. / 29,50€
- Cabrit a la milanesa sobre lit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 18,70€  

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:   



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús



## **C!** Receptes basades en el llibre Corpus del patrimoni culinari català.

### *\* pebre del tap cortí.*

Utilitzat a : Pop cuit a casa, napat amb allioli glacejat, sobre llit de patata i pebre del tap cortí.

Tradicionalment es cultivava el pebre vermell de tap de cortí en alguns pobles mallorquins. Les façanes d'aquests pobles es caracteritzaven per cubrir-se amb cents d'enfilalls d'aquests pebres perquè s'assequessin al sol, així no perdien els antioxidants o poder conservant. Avui té l'aval de l'Arca del gust que otorga l'organització internacional Slow food.

### *\*oli sarut*

Utilitzat a: Encenalls de pemil Ibèric amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i \*oli sarut.

*Llonganissa de Vic* amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i \*oli sarut.

Varietat autòctona del nord de la comarca de la Noguera, en la qual sobreviuen uns 2000 exemplars a la vall d'Àger, la majoria són empeltats. Es creu que fa uns tres segles els pagesos els van implantar, potser per la resistència al fred.

Ens presenta un bonic color verd daurat intens, amb matisos verdosos delits i clars.

L'olor es caracteritza per elegants notes vegetals de carxofa i herbes fresques recentment tallades, enciam i xicoira silvestre. En boca, complex i gran, equipat amb tons d'hortalisses, ametlles i nous seques. Amarg i picant dosificat.

### *\*ventre d'ossos*

Utilitzat a : Arròs de carreretes, costella confitada i ventre d'ossos.

Nascut de la cultura de la matança del porc a les cases de pagès del Vallès Oriental, capaç de mantenir intacte la seva elaboració artesanal, el ventre d'ossos és un embotit elaborat amb llengua, fetge, costella i algun retall de porc, sal i pebre.

Degut a que la costella impossibilita embotir a màquina, el procés de producció del ventre d'ossos s'elabora 100% a mà, esdevenint, així, un embotit absolutament artesanal.

### *\*llonganissa ecològica de Vic*

La Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic regula l'elaboració del producte propi de la Plana de Vic, les especificitats climàtiques de la qual confereixen a l'embotit, durant el procés de maduració, un sabor exclusiu i peculiar.

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaquets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits































Mol·luscs



Tramús



## LES NOSTRES POSTRES

- C!** Crema de sant Josep amb trencadís de sucre cremat. / 5,10€   
- C!** Músic amb porró de moscatell, fet amb fruits secs d'Ullastrell. / 7,50€ 
- C!** El nostre flam d'ou sobre sorra de carquinyoli d'Ullastrell. / 5,60€    
- Copa d'escuma de xocolata i nata. / 6,20€  
- Escuma de iogurt amb mango. / 5,25€ 
- Fruita de temporada. / 5,10€
- Gelat a triar. / 6,20€  
- Sorbets a triar. / 6,20€
- Coulant amb gelat / 7,00€   
- C!** Mel i mató. / 5,75€ 
- El tiramisú de Can Campanyà, amb trencadís de cacau. / 6,50€   
- Pastís de formatge casolà. / 7,00€.   
- Gelat de fruita de la passió sobre lit de saüc, ametlles torrades i raig de cava. / 7,00€   
- Pastís tatin fet amb pomes de muntanya amb gelat de vainilla. / 7,00€  

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús