



# CARTA

## CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa. / 1,80 €

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

Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva. / 16,90 €

Pop cuit a casa, napat amb allioli glacejat, sobre llit de patata. / 17,00 €

**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. / 16,65 €

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

Encenalls de pernil Ibèric amb pa de vidre sucatejat amb tomàquet de penjar. / 21,50 €

**C!** Cargols a la llauna. / 17,75 €

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

Freginat de peix amb maionesa de llima. / 18,00 €

## DE L'HORT A LA TAULA

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

Amanida de tomàquet de l'hort amb tonyina en conserva artesana. / 11,30 €

Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de préssec de vinya, pell de llima ratllada, festucs i essència de marisc. / 23,00 €

Carpaccio de carbassó amb vinagreta de ceba vermella confitada, pols de pinyons i parmesà. / 7,50 €

Gaspatxo de remolatxa i síndria, amb tocs de gingebre, amb humus d'albergínia fumada i tocs d'ametlla d'Ullastrell. / 8,80 €

Sopa de tomàquet de l'hort amb musclos i gamba vermella. / 15,65 €

**C!** La nostra graellada de verdures de temporada amb llàgrimes de salsa romesco feta amb fruits secs d'Ullastrell. / 9,75 €





## ARROSSOS I PASTA

**C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel trufada. / 11,00 €

Caneló d'escòrpora. / 12,00 €

Raviolis de bolets amb salsa de ceps. / 11,50 €

Tallarines amb pesto de pastanaga i carbassa amb tocs dolços i picants. / 9,65 €

**C!** Fideuada amb allioli. (mínim 2 pax). / 13,00 € (preu ració)

**C!** Arròs sec d'escòrpora amb maionesa de safrà. (mínim 2 pax). / 15,00 € (preu ració)

**C!** Arròs de verdures de l'hort. (mínim 2 pax). / 10,50 € (preu ració)

**C!** Arròs de pagès. (mínim 2 pax). / 14,80 € (preu ració)

**C!** Arròs del senyoret amb làmina de gamba cuïta. (mínim 2 pax). / 19,75 € (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 a coure 20'.
- Tots els nostres arrossos estan fets amb arròs ecològic del Delta.



## 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!** Filet de vedella. / 24,30 €

**C!** Presa ibèrica de la Dehesa Extremenya. / 18,00 €

**C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 18,70 €

**C!** Entrecot de vedella femella. / 21,00 €

**C!** Peus de porc marinats al cava. / 11,10 €

**C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 500 g amb maduració de 30 dies. / 28,30 €

**C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 1000 g amb maduració de 30 dies. / 56,65 €

\*Tots els plats van acompanyats de patata al caliu excepte la presa ibèrica, el magret d'ànec i el secret que van acompanyats de chutney de fruits vermells.

\* RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ

En cas d'al·lèrgia o intolerància informeu-ne al nostre personal · [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:





## DEL MAR

**C!**Bacallà amb samfaina de l'hort. / 19,50 €

**C!**Bacallà amb allioli glacejat. / 19,50 €

Bacallà amb salsa de cítrics. / 19,00 €

Llenguado amb salsa d'ametlles i aromes de moscatell. / 27,00 €

**C!**Rap a la planxa sobre llit de verduretes de temporada a l'estil nipó. / 24,00 €

Turbot sobre llit de mongeta verda amb aromes de fonoll, sèsam i oli d'all negre. / 25,00 €

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de ceba confitada i pols de pinyons. / 23,00 €

## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de vermut de la Terra Alta, sobre llit de patates rosses, tallades a mà i fregides en oli d'oliva. / 17,00 €

Mil fulls, melós amb crosta cruixent, de terrina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i pols d'avellana d'Ullastrell. / 18,90 €

**C!**La nostra reconeguda cap i pota, feta amb la recepta familiar. / 11,65 €

Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa d'Oporto. / 26,90 €

**C!**Cuixa i espatlla de cabrit cuites al forn de brasa d'alzina. / 29,50 €

Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 18,70 €

**C!\*** RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ





## LES NOSTRES POSTRES

- C!** Crema de sant Josep amb trencadís de sucre cremat. / 5,10 €€
- C!** Músic amb porronet de moscatell, fet amb fruits secs d'Ullastrell. / 7,00 €€
- 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. / 5,10 €€
- 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 Companyà, amb trencadís de cacau. / 6,00 €€
- Pastís de formatge casolà. / 7,00 €€
- Gelat de fruita de la passió sobre llit de saüc, ametlles torrades i raig de cava. / 7,00 €€

