



CARTA

CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

 Patates xips artesanes de la casa / 1,80 €

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

C! Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva / 18,95 €

C! Pop cuit a casa, sobre llit de patata i napat amb allioli glacejat / 17,10 €

C! Anxoves del Mediterrani fetes a casa acompanyades amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia (7 filets) / 18,20 €

C! Bunyols de bacallà i olives negres amb salsa romesco. / 16,65 €

La nostra crema catalana de foie amb trencadís de sucre cremat amb torradetes. / 8,95 €

Calçots en tempura acompanyats de la nostra salsa romesco amb tocs orientals. / 11,90 €

Ous ferrats del galliner, amb patates rosses tallades a mà i xoriç de porc senglar artesà. / 9,65 €

C! Carxofes ecològiques del Prat enfarinades i fregides. / 12,25 €

Carxofes ecològiques del Prat cuites a la brasa d'alzina acompanyades amb vinagreta. / 10,95 €

Encenalls de pernil Ibèric amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia. / 21,50 €
Cargols a la llauna. / 18,15 €

DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de *burrata*, amb mermelada de tomàquet i coixí de parmesà ratllat. / 10,85 €

C! La nostra xatonada amb romesco fet amb fruits secs de Reus. / 11,65 €

Calçots nets del senyoret amb la nostra salsa tradicional. / 14,00 €

Coulant de trinxat de bròquil ecològic de Sta. Teresa amb ou i cruixent de cansalada. / 8,85 €

Carxofes del Prat confitades amb pernil de gla. / 16,75 €

* RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ



* Receptes basades en el llibre
Corpus del patrimoni culinari català



* Productes ecològics

En cas d'al·lèrgia o intolerància
informeu-ne el nostre personal

www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:





ARROSSOS I PASTA

C! Raviolis farcits de bolets amb salsa de ceps. / 11,95 €

C! Brou amb galets i mini-mandonguilles de la iaia Teresina. / 8,90 €

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

C! Fideuada. (mínim 2 pax). / 11,10 € (preu ració)

C! Arròs caldós de llamàntol. (mínim 2 pax). / 20,50 € (preu ració)

Arròs de papada, morro, costella confitada i carxofa del Prat. (mínim 2 pax). 14,80 € (preu ració)

Arròs de bacallà amb carxofes del Prat. (mínim 2 pax). / 14,50 € (preu ració)

- Vetllem 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.



DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

C! Conill / 10,05 €

C! Xai / 13,00 €

C! Costelletes de cabrit / 19,95 €

C! Filet de vedella / 24,30 €

C! Presa ibèrica de la Dehesa Extremenya / 19,85 €

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

C! Entrecot de vedella / 21,20 €

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

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 €

*Tots els plats van acompanyats de patata al caliu excepte la presa ibèrica i el secret que van acompanyats de peres agredolces.

* RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ



* Receptes basades en el llibre
Corpus del patrimoni culinari català



* Productes ecològics

En cas d'al·lèrgia o intolerància
informeu-ne el nostre personal

www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:





DEL MAR

C! Rap a l'all cremat.* / 24,25 €

Bacallà cuit amb salsa de mel d'Arnes. / 18,20 €

Bacallà amb salsa de ceps. / 19,60 €

C! Bacallà amb allioli glacejat, fet a partir d'alls ecològics infusionsats a baixa temperatura. / 19,50 €

C! Bacallà amb crema de calçots i pols de cansalada. / 20,60 €

Llenguado sense feina a la taronja, amb espina cruixent. 26,95 €

C! Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de ceba confitada i pols de pinyons . / 21,25 €

C! Calamar del Mediterrani, farcit a l'estil tradicional dels pescadors de Tossa de Mar. / 22,85€

DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

Pollastre de corral de Can Tinet, guisat amb bolets i aromes de tòfona negra. / 20,70€

Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb rovellons panses, pinyons i aromes de moscatell sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 16,45 €

Mil fulls, cruixent i melós, de terrina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i patates policromades. / 18,90 €€

C! Mandonguilles de l'àvia Teresina guisades amb sèpia. / 16,85 €€

Melós de vedella amb bolets sobre llit de parmentier de patata. / 18,85€€

C! El nostre tradicional civet de porc senglar. / 17,85 €€

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. / 29,00 €

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

* RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ



* Receptes basades en el llibre
Corpus del patrimoni culinari català

* Productes ecològics

En cas d'al·lèrgia o intolerància
informeu-ne el nostre personal

www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:





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 de mousse xocolata del 75% i nata. / 6,20 €
- Núvols ensucrats de iogurt amb taronja sense feina i sucre de roses. / 5,10 €
 - C!** La nostra versió del pa amb oli i xocolata. / 7,00 €
 - Pastís *Tatin* amb gelat de vainilla. / 6,75 €
 - Escuma de iogurt amb mango. / 5,10 €
 - La "Torrija" de Can Campanyà amb gelat d'ametlla i torró. / 7,00 €
 - Fruita de temporada. / 5,10 €
 - Gelat a triar. / 6,20 €
 - Sorbets a triar. / 6,20 €
 - Coulant amb gelat* / 7,00 €
 - Mel i mató. / 5,75 €



*Productes ecològics

* RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI
GATLÀ



* Receptes basades en el llibre
Corpus del patrimoni culinari català



* Productes
ecològics

En cas d'al·lèrgia o intolerància
informeu-ne el nostre personal

www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:

