



# CARTA

## CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR



Les nostres patates xips artesanes / 1,75 €

Pernil ibèric amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar / 21,00 €

**C!** Croquetes de rostit de l'àvia Teresina (8 unitats) / 8,50 €

**C!** Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides amb oli d'oliva / 18,90 €

**C!** Pop cuit a casa, sobre llit de patata i napat amb allioli glacejat / 16,90 €

**C!** Bunyols de bacallà i olives negres amb salsa romesco / 16,50 €

**C!** Les nostres anxoves amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar (7 filets) / 18,00 €

Quatre coses per picar / bunyols, calamars, anxova i pernil ibèric / 14,00 €

**C!** Cargols a la llauna / 17,95 €

La nostra crema catalana de foie amb trencadís de sucre cremat amb torradetes / 8,90 €

Cremosa brandada de bacallà amb melmelada de ceps i torradetes / 8,80 €

## DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de *burrata* amb melmelada de tomàquet i coixí de parmesà ratllat / 10,35 €

Amanida d'anguila fumada amb vinagreta de fruits vermells sobre llit de brots, daus de carbassa violí de l'hort confitada, magrana i pipes de carbassa / 14,00 €

Crema de carbassa cacauet de l'hort acompanyada de formatge fresc d'Ullastrell, cruixent de pa, aromes de cítrics i flors / 7,50 €

Ou del galliner *escalpat* amb llit de bolets de temporada saltejats amb cansalada confitada, sobre llit de *parmentier* trufat / 9,65 €

**C!** Graellada de verdures de l'hort, acompanyades de la nostra salsa de Can Campanya feta amb fruits secs d'Ullastrell / 8,90 €



\* 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](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:





## ARROSSOS I PASTA

Raviolis farcits de bolets amb salsa de ceps / 11,80 €

**C!** Caneló de rostit amb beixamel trufada / 11,00 €

Paccheri amb crema de tòfona, bolets, formatge parmesà i pols de cacau / 10,50 €

**C!** Fideuada amb allioli / 10,95 €

**C!** Arròs de carreretes i costella confitada / 13,70 €

**C!** Arròs caldós de llamàntol / 20,50 €

**C!** Arròs de perdiu / 16,90 €

Arròs del senyoret / 19,75 €

 Arròs ECO del Delta de l'Ebre


Els arrossos i la fideuada se serviran per a un mínim de dos comensals. El preu indicat és per persona. Vetllem per la qualitat dels nostres productes com també la seva manipulació i millor resultat, per aquest motiu cada arròs el fem al moment i triga en coure 20'.

## DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

**C!** Conill / 9,95 €

**C!** Xai / 12,85 €

**C!** Costelletes de cabrit / 19,90 €


 **C!** Filet de vedella / 24,00 €


**C!** Presa ibèrica de la Dehesa Extremenya / 19,65 €

**C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya / 18,50 €

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

**C!** Peus de porc marinats al cava / 10,95 €

 **C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 500g amb maduració de 30 dies / 28,00 €

 **C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 1000g amb maduració de 30 dies / 56,00 €

Acompanyament de tots els plats amb patates al caliu i pebrots del *Padrón* excepte la presa ibèrica i el secret ibèric, que es presenten amb peres agredolces.



\* 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](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:





## DEL MAR

**C!** Rap a l'all cremat / 24,00 €

Bacallà cuit amb salsa de mel d'Arnes / 18,00 €

Bacallà amb salsa de ceps de temporada / 19,50 €

**C!** Bacallà amb allioli glacejat, fet a partir d'alls ecològics infusionats a baixa temperatura / 19,00 €

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

**C!** Salmó amb salsa de cava de l'Anoia i pols de roses caramel·litzades / 19,25 €

Calamar del Mediterrani farcit a l'estil tradicional dels pescadors de Tossa de Mar / 22,65 €

## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

Botifarra esparracada guisada a foc lent amb rovellons, panses, pinyons i aromes de moscatell sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva / 16,25 €

Mil fulls cruixent i melós de terrina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i patates policromades / 18,75 €

**C!** Mandonguilles de l'àvia Teresina guisades amb sèpia / 16,65 €

Melós de vedella amb bolets sobre llit de *parmentier* de patata / 18,65 €

**C!** El nostre tradicional civet de porc senglar / 17,75 €

**C!** Cap i pota / 11,50 €

Filet de vedella amb *foie* glacejat i salsa d'Oporto / 26,85 €

**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 amb oli d'oliva / 18,50 €



\* 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](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:





## LES NOSTRES POSTRES

**C!** Crema de sant Josep amb trencadís de sucre cremat / 5,00 €

**C!** Músic amb porronet de moscatell, fet amb fruits secs d'Ullastrell / 6,95 €

**C!** El nostre flam d'ou sobre sorra de carquinyoli d'Ullastrell / 5,50 €

Copa de *mousse* de xocolata del 75% i nata / 6,00 €

Núvols ensucrats de iogurt amb taronja sense feina i sucre de roses / 5,00 €

La nostra versió del pa amb oli i xocolata / 6,90 €

Pastís Tatin amb gelat de vainilla / 6,50 €

Escuma de iogurt amb mango / 5,00 €

La nostra versió de tiramisú de tardor amb ceps / 6,00 €

Fruita de temporada / 5,00 €

Gelat / 6,00 €

Sorbets / 6,00 €

*Coulant* amb gelat / 6,95 €



\* 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](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:

