



CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT



menús de grup i festes
de nadal
2018-2019



Menú

per compartir

Pica-pica Per compartir

Patates xips artesanes de la casa.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
Patates braves amb la nostra salsa rocotó.
Daus de coca-pizza.
Musclos al vapor amb aromes de llima,
Ous trencats del galliner, amb patates rosses tallades a ma i encenalls de pernil.
Quiche de salmó fumat, formatge d'ovella i oli d'anet.
Pa de xapata torrat sucats amb tomàquet de penjar i amanit amb oli d'oliva.
Tastet individual de caneló de rostit, de l'àvia Teresina amb beixamel tofonada.

POSTRES

Tortell de torró de xixona amb tocs de xocolata fet pel nostre *pastry xef*.

CELLER

Aigües minerals.
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.
Vi negre Freye de Vallformosa.
Cafè o infusió.

37,00 € iva inclòs



Menú

per gaudir

P i c a - p i c a P e r c o m p a r t i r

Patates xips artesanes de la casa.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
La nostra coca-pizza de Can Campanyà.
La nostra puntaire amb estampat especial nadalenc.
Ous trencats del galliner, amb patates rosses tallades a ma i encenalls de pernil.
Pa de xapata torrat sucats amb tomàquet de penjar i amanit amb oli d'oliva.

S e g o n p l a t

Secret de porc cuit a baixa temperatura acompanyat de patates perfumades al pebre vermell dolç de la Vera.

P O S T R E S

Tortell de torró de xixona amb tocs de xocolata fet pel nostre *pastry xef*.

C E L L E R

Aigües minerals.
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.
Vi negre Freye de Vallformosa.
Cafè o infusió.

40,00 € iva inclòs



Menú

per celebrar

P i c a - p i c a P e r c o m p a r t i r

Patates xips artesanes de la casa amb sal trufada.
Pa de vidre torrat sucac amb tomàquet de penjar de la masia.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
Paté de salmó fumac amb aromes de fonoll, taronja i torradetes de pa d'algues.
La nostra puntaire amb estampac especial nadalenc.
Bunyol de bacallà negre i allioli amb tocs de kimchi.

s e g o n p l a t a t r i a r

Pollastre de pagès de Can Tinet, guisac a foc lent amb bolets i aromes de tòfona negra.
Suprema de salmó fresc, acompanyac de chutney de pinya amb aromes de canyella, anís estrellac i sèsam.

p o s t r e s

Tortell de torró de xixona amb tocs de xocolata fet pel nostre *pastry xef*.

C E L L E R

Aigües minerals.
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.
Vi negre Freye de Vallformosa.
Cafè o infusió.

46,50 € iva inclòs



Menú

per degustar

P i c a - p i c a P e r c o m p a r t i r

Patates xips artesanes de la casa amb sal trufada.
Pa de vidre torrat, sucats amb tomàquet de penjar de la masia.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
Piruleta de vieira amb salsa nipona i festucs.
La nostra puntaire amb estampat especial nadalenc.
Torradeta amb anxova, pols de tomàquet i crema de formatge Idiazabal.

s e g o n p l a t a t r i a r

Suprema de llom de bacallà sobre llit de crema de carxofa, oli de tòfona i falsa pell d'avellana d'Ullastrell.

Secret Ibèric cuit a baixa temperatura amb cordó de salsa de demi-glace amb aromes de moscatell sobre llit de poma.

P O S T R E S

Gelat de fruita de la passió sobre llit de saüc, ametlles torrades i raig de cava.

C E L L E R

Aigües minerals.
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.
Vi negre Freye de Vallformosa.
Cafè o infusió.

50,00 € iva inclòs



Menú

Sant Esteve

Pica-pica Per compartir

Patates xips artesanes de la casa.
Pa de vidre torrat, sucats amb tomàquet de penjar de la masia.
Torrades amb mantega d'anxova i olives negres.

Primer plat a triar

Crema de carbassa violí amb llagostí i oli de safrà i pipes de carbassa.
Caneló de rostit de la iaia Teresina amb beixamel tofonada.

Segon plat a triar

Bacallà cuit a baixa temperatura, sobre llit de crema de ceps amb cruixent de pols de bacallà.
Pollastre de pagès de Can Tinet, guisat a foc lent amb bolets i aromes de tòfona negra.

POSTRES

Daus de brownie de nadal acompanyat amb crema de licor de crema catalana, coulis de fruits vermells i peta crispy d'or.

CELLER a Triar

Aigües minerals.
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.
Vi negre Freye de Vallformosa.

45,00 € iva inclòs



Menú

d'any nou

P i c a - p i c a P e r c o m p a r t i r

Patates xips artesanes de la casa.

Pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia.

Paté de salmó sobre torrada de pa d'algues.

P r i m e r p l a t a t r i a r

Amanida de trencadís de blat de moro, amb verdures saltejades, llàgrimes de romesco i llagostins.

Paccheri amb crema de ceps, tòfona i cacau.

S e g o n p l a t a t r i a r

Medalló de filet de vedella ecològica de Girona, amb salsa de foie, reducció de PX sobre llit de patata.
(150gr).

Bacallà glacejat amb all i oli de mel, amb pols de panses i pinyons sobre base de crema d'espínacs ecològics.

P O S T R E S

Semifred de torró de xixona sobre pa de pessic de xocolata amb pols d'ametlles garrapinyades i coulis de fruita de la passió.

C E L L E R a T r i a r

Aigües minerals.

Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.

Vi negre Freye de Vallformosa.

47,00€ iva inclòs



Menú de reis

Pica-pica Per compartir

Patates xips artesanes de la casa.
Pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia.

Primer plat a triar

Graellada de verdures amb llàgrimes de salsa romesco.
Rigatoni amb crema de carbassa, cansalada confitada i oli de safrà.

Segon plat a triar

Suprema de lluç al forn, sobre llit de patata, ceba caramel·litzada al perfum de fonoll.
Secret de porc a la brasa d'alzina amb parmentier de moniato i llàgrimes de maionesa d'all negre.

POSTRES

Tortell de reis.
Sopa de fruita amb gelat de llimona.

CELLER a Triar

Aigües minerals.
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.
Vi negre Freye de Vallformosa.

40,00€ iva inclòs