




CARTA

CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

Pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut. / 2,85 € / ració. 


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 alloli glacejat, sobre llit de patata i *pebre del tap cortí. / 17,10€  

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

Encenalls de pemil ibèric amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut. / 22,00€ 

C! Cargols a la launa. / 17,75€   





C! *Longanissa ecològica de Vic de Can Salgot amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut. / 11,25€ 

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

Carxofes del Prat enfarinades i fregides. 12,00€ 

Cors de carxofa del Prat confitats i després marcats a la planxa amb encenalls de pemil i salsa romesco. 14,00€ 

Bunyols de calçots amb botifarra de ceba, pinyons i alloli de mongeta del ganxet. 7,00€   

Calçots amb tempura amb salsa romesco amb tocs orientals. 11,50€    

DE L'HORT A LA TAULA

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

C! Amanida xató feta amb *escarola de cabell d'àngel de Ca n' Oliveró. / 9,95€ 

C! Trinxat de *bròquil de Santa Teresa amb rostes i ou ferrat. / 9,95€ 

C! Carxofes a la brasa amb vinagreta. / 9,95€

C! La nostra graellada de verdures de temporada amb llàgrimes de salsa romesco feta

amb fruits secs d'Ullastrell. / 9,85€ 

· www.cancampanya.cat | 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!** Escudella amb galets farcits. / 8,00€  
- C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel trufada. / 11,20€   
- C!** Fideuada amb allioli. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració)     
- C!** Arròs del senyoret amb làmina de gamba cuïta. (mínim 2 pax). / 19,85€ (preu ració)  
Arròs de costella amb calçots i * ventre d'ossos. / 17,50€
- C!** Arròs caldós de llamàntol. (mínim 2 pax). / 20,50€ (preu ració)  
Arròs de sèpia i carxofes. / 19,00€  



- 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!** Conill. / 11,50€
- C!** Xai. / 13,00€
- C!** Costelletes de cabrit. / 19,95€
- C!** Filet de vedella. / 24,30€
Presa Ibèrica. /
- 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 | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Clozca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits





Mol·luscs



Tramús



DEL MAR

Bacallà amb salsa de ceps. / 20,10€  







Bacallà a la mel d'Ames. / 19,50€ 

C! Bacallà a la lluna sobre llit de mongetes de varietat antiga al perfum de *safrà de la Conca. / 20,00€ 

Bacallà amb crema de calçots ecològics de Can Tinet i pols de cansalada. / 19,95€  

Llenguado a la taronja amb espina cruixent. / 28,25€   

C! Rap a l'all cremat. / 24,00€  




C! Calamar farcit a l'estil de Tossa de mar. / 23,00€       

DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA




C! Pollastre rostit amb bolets i aromes de tòfona negra. / 20,65€   




C! Ànec mut guisat amb peres. / 25,75€    


C! Peus guisats amb naps. / 12,75€    

C! Conill a l'alet. / 13,00€   

C! Mandonguilles guisades amb sèpia seguint la recepta de l'àvia Teresina. / 16,90€     

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

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 forn o amb un toc fumat gràcies a la nostra brasa d'alzina. / 29,50€

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

· 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.

* *Escarola de cabell d'àngel.* Utilitzat en: Amanida xató feta amb *escarola de cabell d'àngel.

Es tracta d'una varietat d'escarola de fulles fines, molt dentades i arissades de color verd clar. La principal característica és la seva gran finor i poca amargor, la consistència de les fulles, que la fan un producte d'excel·lent qualitat gustativa.

* *Bròquil de Santa Teresa.* Utilitzat en: Trinxat de *bròquil de Santa Teresa amb rostes i ou ferrat.

Bròquil de color morat, de pinya compacte, de mida mitjana, i tradicionalment es recollia al voltant dels mesos d'octubre/ novembre i desembre.

* *Safrà de la conca de Barberà.* Utilitzat en: Bacallà a la llauna al perfum de *safrà de la Conca.

El safrà va ser, al llarg de l'Edat Mitjana, una de les espècies més preuades, i la Conca de Barberà un dels principals punts de producció Catalunya. Recuperem a la nostra cuina aquesta espècie cultivada de forma ecològica.

* *pebre del tap cortí.* Utilitzat en: pop cuit a casa, napat amb alloli glacejat, llit de patata i pebre del tap cortí.

Tradicionalment es cultivava el pebre vermell de tap de cortí en alguns pobles mallorquins.. Avui té l'aval de l'Arca del gust que atorga l'organització internacional Slow food.

* *oli sarut* utilitzat en: pa de vidre

Varietat autòctona del nord de la comarca de la Noguera, en la qual sobreviuen uns 2000 exemplars a la vall d'Àger, En boca, complex i gran, equipat amb tons d'hortalisses, ametlles i nous seques

* *ventre d'ossos* Utilitzat a: Arròs de, costella calçots 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.

* *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 | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



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 tapet de Malvasia de Sitges, fet amb fruits secs d'Ullastrell. / 7,50€ 
- C!** El nostre flam d'ou sobre sorra de carquinyoli d'Ullastrell. / 5,60€    
- Escuma de iogurt amb mango. / 5,25€ 
- Fruita de temporada. / 5,10€
- Gelat a triar. / 6,20€  
- Sorbets a triar. / 6,20€
- C!** Mel i mató. / 5,75€ 
- Pastís de formatge casolà. / 7,00€.   
- Pastís tatin fet amb pomes de muntanya amb gelat de vainilla. / 7,00€  
- La nostre versió d'hivern del pa amb oli i xocolata. / 7,50€  
- El nostre brownie amb fruits secs d'Ullastrell amb gelat de vainilla. / 7.00    
- Núvols ensucrats de iogurt amb taronja sense feina i tocs de pols de pètals de rosa. / 6.00€ 
- El nostre Dràcula. / 7,50€ 

* *Malvasia de Sitges.* Utilitzat en: Músic amb tapet de Malvasia de Sitges, fet amb fruits secs d'Ullastrell.

El vi malvasia de Sitges s'elabora només a partir de la varietat de raïm malvasia, la qual només es conrea en els camps d'aquesta localitat. El particular bouquet d'aquest vi respon a, no només la varietat, sinó també a la verema tardana, l'elevat grau i acidesa, i la proximitat al mar.

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre



Sulfits



Mol·luscs



Tramús