



CARTA

CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

Pa de vidre sucant amb tomàquet de penjar i *oli sarut. / 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. / 17,25€

Pop cuit a casa, napat amb allioli glacejat, sobre lit de patata i *pebre del tap cortí. / 18,50€

C! Anxoves fetes a casa, amb pa de vidre sucant amb tomàquet (7filets). / 18,50€

Encenalls de pemil ibèric amb pa de vidre sucant amb tomàquet de penjar i *oli sarut. / 23,00€

C! Cargols a la launa. / 17,75€

Km 0 C! Longanissa ecològica de Vic de Can Salgot, amb pa de vidre sucant amb tomàquet de penjar i *oli sarut. / 11,25€

Km 0 Carxofes del Prat enfarinades i fregides. 12,50€

C! Bunyols de bacallà amb pil pil. / 12,50€

Km 0 Bastonets d'albergínia de Ca n' Oliveró enfarinades i fregides amb tocs de mel d'Ames. / 6,00€

DE L'HORT A LA TAULA

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

C! Amanida xató feta amb *escarola de cabell d'àngel de Ca n' Oliveró. / 10,50€

Km 0 C! La nostra graellada de verdures de temporada amb llàgrimes de salsa romesco. / 9,95€

Carpaccio de gamba vermella de Vilanova, amb vinagreta de maduixa, tocs de llima, festucs i essència de marisc. / 23,00€

Km 0 Espàrrecs blancs de Gavà, amb crema de pèsols, encenalls de pemil, pols d'avellana d'Ullastrell i oli de tarongina del nostre jardí. / 19,00€

Amanida tèbia de favetes menudes confitades, vieira laminada, ou ecològic escalfat i oli de corall. / 19,80€

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre



Sulfits




















Mol·lusc



Tramús



ARROSSOS I PASTA

- C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel tofonada. / 11,50€   
- Caneló d'ànec i bolets de primavera amb beixamel, sobre lit de pera. / 12,50€   
- C!** Fideuada negra 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 bolets de primavera, amb costella confitada i **ventre d'ossos*. (mínim 2 pax). / 15,00€ (preu ració).
- Arròs d'escòrpora amb allioli suau glacejat i tocs de llima. (mínim 2 pax). / 15,50€ (preu ració).  
- C!** Arròs caldós de llamàntol. (mínim 2 pax). / 20,50€ (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 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. / 13,50€
- C!** Costelletes de cabrit. / 19,95€
- C!** Filet de vedella. / 24,30€
- C!** Presa Ibèrica. / 19,00€
- C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 19,50€
- C!** Entrecot de vedella femella. / 21,00€
- C!** Peus de porc marinats al cava. / 11,50€
- 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 Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits






















Mol·luscs

























Tramús



DEL MAR

- Bacallà amb parmentier de pèsols amb brou japonès. / 22,00€   
- C!** Bacallà a la lluna sobre llit de mongetes de varietat antiga, de Can Tabaquet,
al perfum de *safir de la Conca. / 22,00€ 
- C!** Bacallà amb samfaina de l'hort de Ca n'Oliveró. / 19,50€ 
- C!** Bacallà amb allioli glacejat. / 19,50€ 
- Llenguado a la taronja amb espina cruixent. / 28,25€   
- C!** Rap a l'all cremat. / 24,00€  
- Calamar del Mediterrani cuit a la brasa d'alzina, amb salsa oriental. / 23,00€   
- Pota de pop del Mediterrani cuita a casa i marcada a la brasa d'alzina, sobre parmentier de *patata del
bufet blanca amanida amb oli de kimchi. / 18,90€     

DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

- Km 0 C!** Favetes ecològiques de Ca n'Oliveró a la catalana. / 17.50€ 
- Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de *Malvasia de Sitges* i sobre llit de patates
rosses, tallades a mà fregides en oli d'oliva. / 17,25€   
- Mil fulls, melós amb crosta cruixent, de ternina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i pols
d'avellana d'Ullastrell. / 18,90€   
- 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. / 12,00€   
- Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa de vi de Porto. / 28,00€  
- C!** Cuixa o espatlla de cabrit cuita amb una primera cocció a baixa temperatura i finalitzada al seu gust:
al fom 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 Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·lusc



Tramús



C! Receptes basades en el llibre *Corpus del patrimoni culinari català*.

Km 0 Plats realitzats on els protagonistes són els productes ecològics i de Km0.

Productes de l'arca del gust i baluard de Slow Food:

* *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.

* *Patata del bufet blanca*. Utilitzat en: Pota de pop cuïta i marcada a la brasa d'azina.

És una planta de productivitat baixa, la qual cosa encareix el producte i té un alt prestigi popular. Textura cremosa i molt aromàtica amb cert toc dolç que recorda la castanya.

* *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 cuït a casa, napat amb allioli glajejat, llit de patata i pebre del tap cortí.

Tradicionalment es cultivava el pebre vermell de tap de cortí en alguns pobles mallorquins.

* *oli samut* 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 de bolets de primavera, amb costella confitada.

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 Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre



Sulfits



Mol·lusc



Tramús