





## CARTA



### CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR


Pa de vidre sucant 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. / 17,25€  

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 sarrut. / 23,00€ 

**C!** Cargols a la launa. / 17,75€   

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

**C!** Bunyols de bacallà amb pil pil. / 13,50€    

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

El nostre *tataki* de carn de vedella amb sèsam i salsa nipona. / 16,75€  

Freginat de peix amb maionesa de llima. / 18,50€   

Carpaccio de gamba vermella de Vilanova, amb vinagreta de préssec de vinya, tocs de llima i festucs. / 23,00€  



Carpaccio de peus de porc amb vinagreta d'oli de tòfona, vinagre de xerès i pols de pinyons. / 13,25€ 

### DE L'HORT A LA TAULA

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

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

**Km 0** Amanida russa de l'hort amb ventresca de bonítol, tocs de piparra i llima. / 10,50€  

Sopa de síndria, menta i gingebre amb humus d'albergínia, vinagreta de f. vermells i ametlla d'Ullastrell. / 9,00€  

**Km 0** Amanida de fruita amb mató, nous d'Ullastrell i vinagreta de menta, llima i mel. / 9,90€  

**Km 0** Gaspatxo fet amb productes ecològics al perfum de roses. / 9,50€

**Km 0** Amanida de tomàquet ecològic de varietats antigues, amb bonítol en conserva feta a casa. / 12,50€ 

· [www.cancampanya.cat](http://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!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel tofonada. / 11,50€   

**C!** Fideuada. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració).     

Raviolis de bolets amb salsa de múrgoles. / 14,25€    

**C!** Arròs del senyoret amb làmina de gamba cuïta. (mínim 2 pax). / 19,85€ (preu ració).  

Arròs sec de botifarra de Can Quinto i calamars del Mediterrani amb allioli. (mínim 2 pax). / 16,00€ (preu ració). 

**C!** Arròs de pagès cuïnat amb cargols, carreretes, conill i ventre d'ossos. (mínim 2 pax). / 17,35 (preu ració). 

**C!** Arròs caldós de llamàntol fet amb varietat Camarolí. (mínim 2 pax). / 20,60€ (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. / 13,75€

**C!** Costelletes de cabrit. / 19,95€

**C!** Filet de vedella. / 25,00€

**C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 19,50€

**C!** Entrecot de vedella femella. / 22,00€

**C!** Peus de porc marinats al cava. / 11,50€

**C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 500g amb maduració de 30 dies. / 28,50€

**C!** Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 1000g amb maduració de 30 dies. / 57,00€

**C!** Cuixa o espatlla de cabrit cuïta amb una primera cocció a baixa temperatura i finalitzada en el nostre fom de brasa d'alzina. / 29,50€

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloaca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús



## DEL MAR

**C!** Bacallà amb samfaina de l'hort de Ca n'Oliveró. / 19,50€

**C!** Bacallà amb allioli glacejat. / 19,50€

Bacallà amb crema de múrgoles. / 22,00€

Bacallà amb préssec de vinya, ametlles torrades d'Ullastrell, aromes de canyella, safrà de la Conca de Barberà i reducció de soja. / 19,90€

Llenguado amb crema d'ametlles, aromes de moscatell i pols de festucs. / 27,00€

Rap a la planxa sobre llit de verdures de temporada a l'estil nipó. / 24,00€

**C!** Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de ceba confitada i pols de pinyons. / 23,00€

Pop cuit a la brasa amb parmentier de patata del bufet blanca i oli de kimchi. / 19,00€

## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

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 de peus de porc amb gambes amb exterior cruixent, acompanyat de gotes 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!** La nostra reconeguda cap i pota, feta amb la recepta familiar. / 12,00€

Flet 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 forn. / 29,50€

Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 18,75€

· [www.cancampanya.cat](http://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*.

**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:

\* *Patata del bufet blanca*. Utilitzat en: Pota de pop cuita i marcada a la brasa d'atzina.

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 sobre lit de préssec de vinya amb ametlles i aromes de canyella, safrà de la Conca de Barberà i reducció de soja.

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 allioli glacejat, lit 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](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús

ç



---

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús