



CARTA PER GAUDIR CAN CAMPANYÀ A CASA VOSTRA

CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

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



C! Cargols a la launa. / 17,75€



Paté de *campagne* fet a la masia acompanyat de torradetes. / 11,00€



DE L'HORT A LA TAULA

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



C! Km 0 Amanida xató feta amb escarola de cabell d'àngel de Ca n'Oliveró. / 13,50€



C! Km 0 Trinxat de col varietat de pell de galàpet de La Verdolaga amb pols de rostes. / 12,50€

PASTA

C! Escudella amb galets i mini pilotilles. / 8,00€



C! El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel tofonada. / 11,50€



Macarrons amb la nostra salsa beixamel amb notes de cansalada ibèrica, ceba,

**bròquil de Sta Teresa* i pols de pinyons. / 11,50€



Caneló de pollastre amb calçots de la bio masia de Ca n'Oliveró i essència de rostit. / 11,00€



· 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 salsa de ceps. / 21,00€  

Bacallà amb crema de calçots ecològics, oli de nyora i picada. / 19,95€   

C! Calamar del Mediterrani farcit a l'estil dels pescadors de Tossa de mar. / 24,00€     

DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

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




Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de *Malvasia de Sitges*, sobre lit de patates rosses tallades a mà i fregides en oli d'oliva. / 17,25€   

C! Melós de vedella guisat amb bolets sobre lit de parmentier de patata. / 18,85€  

Cigró menut de Can Tabaquet guisats amb "callos" com es feia a la masia. / 15,75€

C! Peus de porc guisats amb carxofes i naps negres de la Verdolaga. / 16,00€  

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€   

Cuixa o espatlla de cabrit cuïta primer a baixa temperatura

i finalitzada al fom / 29,50€  

NOTA:

- Les comandes únicament es podran fer via telefònica 93 772 0723 de 10h a 12:45h.
- Únicament oferim aquest servei els migdies.
- La comanda mínima ha de ser de 25,00€ .
- El pagament únicament es realitzarà amb targeta, un cop s'entregui la comanda.
- El menjar s'entregarà dins de tappers, els podeu rentar i reutilitzar després a casa vostra.
- Alguns plats poden tenir algunes modificacions respecte al servei que fem a casa degut al continent on anirà el menjar.

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús