



CARTA

CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

C! 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. / 17,25€

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

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

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

C! Cargols a la lluna. / 17,75€

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

C! Bunyols de bacallà amb salsa romesco feta amb fruits secs d'Ullastrell. / 16,00€

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

La nostra crema catalana de foie amb trencadís de sucre cremat. / 11,50€

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 pamesà ratllat. / 12,40€

C! Km 0 Graellada verdures i hortalisses de temporada amb llàgrimes de salsa romesco. / 9,95€

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

C! Escalivada amb bacallà esqueixat amanit amb oli de romaní. / 10,50€

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits





























Mol·luscs



Tramús



PASTA I ARROSSOS

- C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel tofonada. / 11,50€   
- Caneló de pollastre de pagès amb ceba tendra i essència de rostit. / 11,00€    
- Caneló de bolets amb beixamel d'essència de bolets. / 12,50€   
- Caneló de cèrvol. / 10,50   
- C!** Fideuada. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració).    
- Raviolis de bolets amb salsa de múrgoles. / 12,95€   
- C!** Arròs del senyoret. (mínim 2 pax). / 21,00€ (preu ració).   
- Arròs de sèpia, amb calamar de potera i carxofes del Prat. (mínim 2 pax). / 19,80€ (preu ració).   
- Km 0** Arròs de costella de porc confitada de Can Salgot amb calçots, bolets i ventre d'ossos de Canadell i Pi (mínim 2 pax). / 17,50€ (preu ració).

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. / 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 primer a baixa temperatura i finalitzada amb un toc fumats gràcies al nostre fom de brasa d'alzina. / 29,50€

· 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€  
- C!** Calamar del Mediterrani farcit a l'estil dels pescadors de Tossa de mar. / 24,00€     
- C!** Bacallà a la lluna sobre lit 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 sobre lit d'escalivada. / 19,50€  
- Lenguado a la taronja amb espina cruixent. / 28,25€     
- C!** Rap a l'all cremat / 24,00€    

DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

- Km 0** **C!** Favetes ecològiques de Ca n'Oliveró a la catalana. / 17,50€ 
- C!** Pèsols ofegats amb sèpia, essència de marisc, aromes d'anís i botifarra negra. / 18,50€   
- 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!** 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 forn / 29,50€  

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús