




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). / 9,60€    


Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva. / 17,25€  

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

C! Anxoves fetes a casa, curació 1 any amb pa de vidre sucant amb tomàquet (7filets). / 18,75€  



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



C! Cargols fets a la nostra interpretació de la llaua. / 17,75€   

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



C! Bunyols de bacallà amb notes de romesco i pols de bacallà. / 16,00€    


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

Carpaccio de gamba vermella de Vilanova, amb vinagreta de préssec de vinya, tocs de lima i festucs. / 24,00€  

Carpaccio de peus i capipota de porc amb oli de ceps, tòfona fresca d'estiu, textures d'ametlles torrades i reducció de Malvasia de Sitges. / 15,50€  

Careta de porc confitada a baixa temperatura, marcada a la planxa amb reducció de carn. / 8,00€

"Matrimonini" d'anxoves i seitó en vinagre, fetes a casa, amb tomàquet ratllat de varietat antiga i ecològic amb pa de coca torrat (6 filets en total)/ 19,00€  

C! Escalivada feta amb productes de la biomassa ecològica de Ca n'Oliveró amb bacallà esqueixat amb oli de romaní. / 10,50€ 

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten
Mol·luscs



Crustacis
Tramús



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam





Sofre Sulfits



E-X





DE L'HORT A LA TAULA



Llit de tartar vegetarià de tomàquet ecològic cor de bou, de Ca n'Oliveró, amb burrata,
pols de festucs i notes de pesto. / 13,00€  





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

Km 0 Sopa de tomàquet de varietats antigues ecològiques recuperades de la masia La Verdolaga amb timbal de
escamarlà, essència de marisc, i vel gelificat d'aigua de tomàquet clarificada. / 13,25€ 

Km 0 Amanida de tomàquets de varietats antigues ecològiques recuperades de la masia La Verdolaga,
amb tonyina del nord feta a casa curda a casa, ceba de figueres, seitons i piparres. / 13,85€ 




Km 0 Sopa de meló amb notes de menta i base d'humus pastanaga fumada
amb oli de fruits vermells. / 9,80€ 




Km 0 Carpaccio de carbassó ecològic de Ca n'Oliveró, amb tomàquet curat, pols de pinyons,
coixí de pomes i vinagreta antiga. / 9,95€  

Km 0 Amanida tèbia de mongeta verda perona, amb un ou ecològic escalfat, amanit amb oli soja,
carnetlla torrada i sèsam. / 14,00    



ARROSSOS I PASTA

C! El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel i tòfona fresca d'estiu. / 14,00€   




Caneló d'ànec amb beixamel, sobre lit de pera i coulis de fruits vermells. / 14,50€   


Raviolis de bolets amb salsa de ceps. / 12,50€   

C! Fideuada negra amb allioli. (mínim 2 pax). / (preu ració). 13,50€     

C! Arròs del senyoret. (mínim 2 pax). / (preu ració). / 21,00€  

C! Arròs caldós de llamàntol fet amb la varietat Camaroli. (mínim 2 pax). / (preu ració). / 21,50€  

Arròs sec de botifarra de Can Quinto, amb sèpia i calamars del Mediterrani
amb allioli glacejat. (mínim 2 pax). / (preu ració). / 18,00€   

Arròs de pagès cuinat amb cargols, carreretes, costella ecològica de Can Salgot, vel de peus de porc
i ventre d'ossos de Can Canadell Pi. (mínim 2 pax). / (preu ració). / 18,75 

Vetllem per la qualitat dels nostres productes i la seva manipulació per això fem al moment l'arròs i triga en coure 20'.

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten
Mol·luscs



Crustacis
Tramús



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Sulfits



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 amb mantega de tòfona negra (melanosporum). / 25,30€

C! Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 20,90 €

C! Entrecot de vedella femella. / 23,00€

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

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

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

Cuixa o espatlla de cabrit cuita amb una primera cocció a baixa temperatura i finalitzada al nostre forn de brasa d'alzina. un toc fumats gràcies a la nostra brasa d'alzina. / 29,50€

DEL MAR

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

Bacallà amb alloli suau glacejat, sobre llit de patata cuita i pebrot vermell. / 19,50€

Bacallà amb crema de ceps. / 22,00€

Bacallà sobre llit de préssec de vinya amb avellanes, aromes de canyella,

safra de la Conca de Barberà i reducció de soja. / 21,00€

Llenguado amb crema d'ametlles, aromes de moscatell i pols de festucs. / 28,25€

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

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de ceba confitada i pols de pinyons. / 24,00€

Pop cuit a la brasa amb parmentier de patata del bufet blanca i pebre vermell del tap corti

i ceba caramel·litzada amb tocs d'anís. / 19,00€

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten
Mol·luscs



Crustacis
Tramús



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam









Sofre Sulfits











DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA



Km 0 Pollastre ecològic criat en total llibertat de la casa Debosc guisat amb bolets de temporada i aromes de tòfona negra. / 21,90€   

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 terrina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i pols d'avellana d'Ullastrell. / 19,75€   

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€   

Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa de vi de Porto. / 29,00€  

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. / 19,50€  

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten
Mol·luscs



Crustacis
Tramús



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfit

