







# PER COMPARTIR



## CLÀSSICS I NOVETATS



*Fingers de bacallà fregits amb maonesa*


amb aromes de llauna i llima. / 15,50€    


*Croquetes de pernil ibèric amb notes de*

formatge blau i pera caramel·litzada. 11,00€   


*Matrimoni de seitó i anxova sobre llit de tomàquet.* / 19,00€  

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


*Escalivada amb bacallà i oli de romaní.* / 10,50€ 

**C!** *Pa de vidre sucant amb tomàquet de penjar i \*oli sarrut.* / 2,85 €/ració. 

*Patates braves de Can Campanyà amb salsa rocoto.* / 5,25€


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



**C!** *Croquetes de rostit de l'àvia Teresina (8u).* / 9,60€    

**C!** **Km 0** *Bastonets d'albergínia eco de Ca n'Oliveró enfarinats i fregits amb tocs de mel d'Arnes.* / 6,00€ 


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




**C!** *La nostra reconeguda cap i pota, feta amb la recepta familiar.* / 12,00€ 



*Musclos al vapor al perfum d'oli de cítrics.* / 10,00€ 

*Anelles de calamar, del mar mediterrani, enfarinades i fregides.* /17,25€  

*Pop cuit a casa napat amb allioli glacejat, sobre llit de patata.* / 18,50€  

**C!** *Anxoves del mediterrani fetes a casa macerada en oli d'oliva.* / 18,75€ 

**C!** *Cargols fets al nostre estil de la llauna.* / 17,75 €   



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


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








## 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'hummus 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 parmesà i vinagreta antiga. / 9,95€  



## DEL NOSTRE GALLINER ECO

Ous ecològics estrellats sobre llit de patates rosses tallades a mà. / 7,25€ 

Ous ecològics estrellats amb formatge de cabra i cansalada fumada, sobre llit de patates rosses tallades a mà. / 8,95 € 

Ous ecològics estrellats amb foie i reducció de malvasia de sitges sobre llit de patates rosses tallades a mà. / 14,00 €  

Ous ecològics estrellats amb encenalls de pernil Ibèric sobre llit de patates rosses. / 12,00€ 




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









## COQUES AL FORN




Coca de quatre formatges, herbes aromàtiques, tomàquet deshidratat

i cansalada fumada. / 9,90 €   

Coca Can Companyà (ceba, xampinyons, pernil dolç, olives negres, mozzarella i tomàquet). / 9,90€  

Coca vegetal (tomàquet, ceba, carbassó, pebrot vermell, xampinyó, olives i brie). / 9,75 €  

Coca de calçots en conserva amb formatge de cabra

i salsa romesco. / 11,50€   

Coca d'escalivada amb botifarra de can Quinto. / 12,50€ 

## LA NOSTRA BRASA

**C↓** Peus de porc macerats en cava. / 11,50€

**C↓** Xai. / 13,75€




**C↓** Entrecot de vedella femella. / 23,00€


**C↓** Entrecot de vedella de la Garrotxa (500 g) amb 30 dies de curació. / 28,50€




**C↓** Entrecot de vedella de la Garrotxa (1000 g) amb 30 dies de curació. / 57,00€



**C↓** Filet de vedella ecològic de la Garrotxa amb mantega de tòfona. / 25,30€



## PEIX

Rap a la planxa amb verdures a l'estil nipó. / 24,00€   

**C↓** Bacallà amb samfaina. / 19,50€ 

Bacallà amb salsa de ceps. / 22,00€   

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, ceba confitada amb notes d'anís i oli de pebre tap cortí. / 19,00€  

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