




CARTA

CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR


Pa de vidre sucad amb tomàquet de penjar i *oli *sarut* / 2,85€ 
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 llit de patata i *pebre *del tap cortí*. / 18,50€  

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

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

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



Km 0 C! *Llonganissa ecològica de Vic* de Can Salgot, amb pa de vidre sucad amb tomàquet de penjar i *oli *sarut*. / 11,25€ 


C! Bunyols de bacallà amb pil pil d'all negre. / 16,00€    

Carpaccio d'escamarlans, amb gotes d'essència d'escamarlans i pols de pinyons torrats. / 23,00€  

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

Brandada de bacallà acompanyada de melmelada de pebrots i torradetes. / 9,50€   

Km 0 Ou ecològic escalfat, amb llit de bolets de temporada saltejats amb cansalada confitada, sobre llit de parmentier fet amb patata del bufet. / 10,95€  

Km 0 Ous estrellats ecològics amb saltat de bolets de temporada i cansalada sobre patates rosses tallades mà. / 11,50€ 

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits





Mol·luses






Tramús




DE L'HORT I EL BOSC A LA TAULA

Amanida de *burrata*, amb magrana, crudités de pastanaga i remolatxa, figa en conserva, pesto, coixí de parmesà ratllat i pols de blat de moro amb notes de safrà i picant molt suaus. / 13,00€  




Km 0 C! La nostra gaellada de verdures ecològiques de temporada amb notes de salsa romesco. / 9,95€ 

Km 0 Amanida de tardor amb pemil d'ànec artesà, làmines de rovellons en escabetx, encenalls de formatge de cendra d'Ullastrell i notes d'oli de mel d'ames. / 11,50€   





Km 0 Albergínia llistada ecològica de la Verdolaga, farcida de formatge de cabra d'Ullastrell sobre parmentier de carbassa i notes de coulis de fruits vermells. / 8,50€ 



Rovellons a la brasa. / 18,00€

ARROSSOS I PASTA

C! El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel. / 14,00€   

Caneló de bolets de temporada gratinats i sobre beixamel. / 13,25€   

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

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

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

Arròs de costella confitada amb bolets de temporada i ventre d'óssos. (mínim 2 pax). / 18,75€ (preu ració).

Arròs de figues amb magret d'ànec. (mínim 2 pax). / 19,85€ (preu ració).

Vetlem 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



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscus



Tramús



DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

C! Xai. / 13,75€

C! Costelletes de cabrit. / 19,95€

C! Flet de vedella. / 25,30€

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

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 cuïta amb una primera cocció a baixa temperatura i finalitzada al nostre fom de brasa d'alzina. un toc fumat gràcies a la nostra brasa d'alzina. / 29,50€

DEL MAR



Bacallà amb allioli glacejat. / 19,95€  

Bacallà amb salsa de ceps. / 22,00€  

C! Bacallà a la mel d'Ames i coulis de mandarina amb pols de festucs. / 19,65€ 

Llenguado a la meunière a l'estil de Can Campanyà. / 29,00€   

C! Rap a l'all cremat / 24,00    

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre lit de mongetes del ganxet saltejades amb botifarra negra, notes d'anís i saltat de bolets de temporada. / 24,00€  

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits






Mol·luscs






Tramús






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

El nostre civet de porc senglar. / 17,85€   

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



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús