



## CARTA

### CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

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

Patates xips artesanes de la casa fregides en oli d'oliva. / 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 allioli glacejat, sobre llit de patata i \*pebre del tap cortí. / 18,50 €

**C!** Anxoves fetes a casa, 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 a la llaua al nostre estil de la llaua. / 17,75€

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

**Km 0** Carxofes ecològiques del Prat enfarinades i fregides en oli d'oliva. / 12,50€

### DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de *burrata*, amb crudités de temporada, memelada de figa, pesto i coixí de pomesa ratllat. / 13,00€

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

**C! Km 0** Carxofes ecològiques del Prat a la brasa amb vinagreta. / 9,95€

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

**C!** **Km 0** Calçots ecològics cuits a la nostra brasa d'alzina, acompanyats de salsa romesco. / 16,50€

**Km 0** Calçots ecològics, del senyoret, cuits a la nostra brasa d'alzina, acompanyats de salsa romesco. / 17,50€

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



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfit





























Mol·luscs



Tramús



## ARROSSOS I PASTA

- C!** Brou amb galets i mini pilotilles. / 8,50€   
- C!** El nostre tradicional caneló de rostít amb beixamel tofonada. / 14,00€    
- Caneló de peix i marisc amb velouté de marisc. / 13,50€      
- C!** Fideuada. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració).    
- C!** Arròs del senyoret. (mínim 2 pax). / 21,00 (preu ració).   
- Arròs caldós de llamàntol fet amb varietat Camarolí. (mínim 2 pax). / 21,50 (preu ració).   
- Arròs de sèpia i carxofa ecològica del Prat. (mínim 2 pax). / 19,80€ preu ració).   
- Arròs d'hivern, fet amb peus de porc i botifarró de ceba. (mínim 2 pax). / 17,50€ preu ració).

Vetllem per la qualitat de tots els nostres productes i la seva millor manipulació per obtenir el millor resultat.  
Per aquest motiu cada arròs que ens demanen el fem al moment i triga en coure 20'.

## 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 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 forn de brasa d'alzina. / 29,50€

· [www.cancampanya.cat](http://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. / 22,00€  
- C!** Bacallà a la mel d'Ames, amb avellanes torrades, notes de mandarina i oli de farigola. / 19,95€  
- Bacallà amb crema de calçots ecològics, oli de nyora i picada. / 20,50€   
- Llenguado a la taronja amb espina cruixent. / 29,00    
- C!** Rap a l'all cremat / 24,00    
- C!** Calamar del Mediterrani farcit a l'estil dels pescadors de Tossa de mar. / 24,00€     

## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

- Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de *Malvasia de Sitges*, sobre llit de patates rosses tallades a mà i fregides en oli d'oliva. / 17,25€   
- C!** Melós de vedella guisat amb bolets sobre llit 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€     
- Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa de vi de Porto. / 29,00€  
- Cuixa o espatlla de cabrit cuïta primer a baixa temperatura  
i finalitzada al forn / 29,50€
- Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 19,50  

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



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús