



## CARTA

### CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

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

Patates xips artesanes, fetes diàriament a 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 i glacejat amb allioli, sobre llit de patata i \*pebre bord tap de Cortí. / 18,50 €

**C!** Anxoves fetes a casa, amb 1 any de curació, 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 sarut. / 23,00 €

**Km 0 C!** \*Llonganissa ecològica de Vic de Can Salgot, amb pa de vidre sucant amb tomàquet. / 11,25€

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

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

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

**Km 0** Ou ecològic, cuit a baixa temperatura, sobre llit de doble parmentier de patata del bufet i nyàmera, amb bolets saltats, amb papada confitada de porc de Can Salgot i encenalls de pemil d'ànec fet a casa. / 11,00€

Carpaccio de gambes amb maduixots, festucs, amanit amb vinagreta de bergamota, notes de te verd, reducció de corall i aroma de roses. / 23,00€

## DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de burrata amb crudités de nabius, maduixots, mermelada de llimona, notes de pesto de pastanaga, núvol de formatge de cendra, festucs i oli de brasa d'alzina amb notes de \*safra de la Conca i bitxo. / 14,50€

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

**Km 0** Gaspatxo de remolatxa, poma i pastanaga, amb mató d'Ullastrell i aromes d'oli de llimona i espígol. / 10,50€

**Km 0** Espàrrecs de Gavà sobre crema de ceba tendra, encenallets de foie mi-cuit, pols de pemil, aromes d'oli de tarongina i maionesa d'all negre. / 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



## ARROSSOS I PASTA

- C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel. / 14,00€   
- Caneló d'ànec, amb peres cuites a baixa temperatura i notes de rostit. / 14,50€   
- Tagliatelle* fets de pasta fresca, amb pesto de pastanaga cuïta a la brasa, notes d'oli picant i núvol de formatge de cendra d'Ullastrell. / 10,75€  
- Fideuada negra de la casa acompanyada d'all i oli. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració).   
- Arròs caldós de llamàntol fet amb varietat Camarolí. (mínim 2 pax). / 21,50 (preu ració).   
- Km 0** Arròs de sèpia i carxofa ecològica del Prat. (mínim 2 pax). /19,80€ (preu ració).   
- Arròs de rogers amb notes de maionesa de wasabi. (mínim 2 pax). /17,85€ (preu ració).   
- Arròs de costella i papada ecològica confitada, de Can Salgot, amb \*ventre d'ossos de Canadell Pi, i perfum de plantes aromàtiques del nostre jardí. (mínim 2 pax). /18,75€ (preu ració).

Vetlem 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 una mitja de uns 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€ç

· [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 cuit a baixa temperatura amb salsa de múrgoles. / 22,00€  



Bacallà amb crema de pèsols ecològics, de Ca n'Oliveró, sobre llit de saltat botifarra negra i papada de Can Salgot, amb notes d'oli de menta del nostre jardí. / 22,65€  

**C!** Bacallà a la llauna, sobre hummus de cigró menut i bastonets d'ametlla torrada. / 19,90€  



**C!** Bacallà glacejat amb allioli de romaní sobre llit de samfaina, fet amb verdures ecològiques de Ca n'Oliveró. / 20,00€ 

Llenguado amb salsa de ceps. / 29,00€  

**C!** Rap a l'all cremat. / 24,00€ 

Calamar del Mediterrani a la planxa sobre llit de mongetes de varietats antigues, amb saltat de botifarra negra, papada de Can Salgot, ceba confitada i notes maionesa de ceba i reducció de ratafia. / 24,25€  




## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA



**Km 0** 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€  

**Km 0** 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€   

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 fom / 29,50€

Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 19,50€  

*\*Nota important: Els coulants de xocolata i d'avellanes de Reus, triguen una mitja de 15' en cuire.*

· [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