



CARTA

ELS NOSTRES CLÀSSICS PER COMPARTIR

C! Pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar i *oli sarrut. / 2,85€ (preu 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 de roca cuit a casa, napat i glacejat amb alloli, 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 sucats amb tomàquet (7filets). / 18,75€  





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








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

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

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






LES NOSTRES NOVELTATS PER COMPARTIR

Bunyols de peix amb maionesa * pebre bord tap de Cortí. / 10,25 €    

Bunyols de peus de porc amb gambes i notes de malvasia de Sitges. / 10,50€       


C! Timbalets d'escalivada, fetes amb productes de la masia ecològica de Ca n'Oliveró,

amb bacallà esqueixat amb aromes d'oli de romani. / 10,75€  

Paté de tonyina, fet a casa, amb salsa tàrtara i pa bufat per dipejar. / 8,00€     

Carpaccio de filet de vedella ecològica, amanida amb oli de ceps, notes de fruits vermells,

pinyons i formatge de cendra d'Ullastrell. / 11,75€  

Musclos cuits a la nostra brasa d'alzina, amb oli amb notes de llimona, lorer i saüc. / 8,50€ 

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits





Mol·luscs





Tramús







DE L'HORT A LA TAULA

Burrata sobre lit de tartar de tomàquets ecològics de varietats antigues
de La Verdolaga, notes de pesto i pols de festucs. / 13,75€  

C! Km 0 Amanida de tomàquets ecològics de varietats antigues recuperades, de la masia La Verdolaga,
amb bonítol en conserva fet a casa, ceba de figueres i piparres. / 13,90€ 

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




Km 0 Crema de tomàquet de varietats antigues, amb ou cuit a baixa temperatura
i textures de pemil. / 10,25€ 

Km 0 Carpaccio de carbassó ecològic de Ca n'Oliveró, amb tomàquet curat, pols de pinyons,
coixí de formatge de cabra d'Ullastre i vinagreta antiga. / 9,75€   




ARROSSOS I PASTA





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

Spaghetts de pasta fresca, saltats amb gamba vermella i aromes d'all i bitxo. / 15,90€    

Fideuada de la casa acompanyada d'allioli. (mínim 2 pax). / 13,00€ (preu ració).   

Arròs caldós de llamàntol fet amb varietat Camaroli (mínim 2 pax). / 26,00€ (preu ració).   

Arròs sec de llamàntol (1/2 per persona). (mínim 2 pax). / 29,00€ (preu ració).   

Arròs sec de botifarra de Can Quinto, amb sèpia i calamars del Mediterrani,
amb mix d'alliols i un petit vel fi d'escamarlans. (mínim 2 pax). / 19,80€ (preu ració).    

Arròs tradicional de pollastre amb conill. (mínim 2 pax). / 15,50€ (preu ració).

Km 0 Arròs de verdures i hortalisses ecològiques de Ca n'Oliveró. (mínim 2 pax). / 14,00€ (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 una mitja d' uns 20'.

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloaca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús



DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

C! Xai. / 13,75€

C! Costelletes de cabrit. / 19,95€

Km 0 C! Filet de vedella ecològica de Campdevàdol. / 25,30€

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


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

Km 0 C! Entrecot de vedella ecològica de Campdevàdol, de 500g amb maduració de 30 dies. / 28,50€




C! Cuixa o espatlla de cabrit cuïta primer a baixa temperatura i finalitzada amb un toc fumats gràcies al nostre fom de brasa d'alzina. / 29,50€

DEL MAR




**El bacallà que utilitzem ha estat pescat de forma tradicional, amb hams, vetllant sempre per una pesca sostenible. Acte seguit ha estat conservat en sal i després dessalat, per poder tenir un producte amb les millors propietats organolèptiques.*




C! Bacallà amb samfaina ecològica de l'hort de Ca n'Oliveró. / 25,00€ 





Bacallà glacejat amb maionesa de llima sobre llit de chutney de meló. / 25,00€  






Bacallà sobre llit de préssec de vinya amb avellanes, aromes de canyella, safrà de la Conca de Barberà i notes de soja. / 27,00€   

Llenguado amb salsa de llimona, amb pols d'ametlles torrades d'Ullastrell. / 28,25€   

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de crema de carbassó, allioli de tinta de calamar i pols de blat de moro. / 24,00€   

Pop cuit a la brasa amb parmentier de patata del bufet blanca, pebre vermell del tap corti i ceba caramel·litzada amb tocs d'anís. / 19,00€   

Tagliatelle de sèpia cuïta a Baixa temperatura amb "bolnyesa" de presa ibèrica. / 26,00€    

*Caldereta de Llagosta (només per encàrrec 48h abans) / (mínim 2 pax) i preu segons mercat.     

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits





Mol·luscs












Tramús








DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

C! Espatletes de conill guisades a foc lent amb albergínia de Ca n'oliveró,
finalitzada amb picada tradicional. / 14,25€  

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€  
Terrina de mil fulls 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 cap i pota, feta amb la recepta familiar. / 12,00€   

Flet 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: El coulant de xocolata, triga una mitja de
15' en cuire.*

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closea



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús