




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 € 

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




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

LES NOSTRES NOVETATS PER COMPARTIR

Km 0 Ous estrellats ecològics amb saltat de bolets de temporada i cansalada, sobre patates rosses tallades mà. / 12,20€ 

Km 0 Ou cuit a baixa temperatura sobre base de parmentier i ceps confitats i sal negra. / 12,50€  

Braves mixtes de patata i moniato amb alloli, all negre i salsa brava nipona de Can Companyà. / 10,20€    

Bunyols de bacallà amb sèsam i salsa romesco. / 17,00€   

Km 0 Paté de bolets amb pols d'ametlles ensucrades. / 14,75€  

· 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 I EL BOSC A LA TAULA

Burrata di puglia de 200g feta a mà sobre lit de figues en conserva, magrana, pesto de pastanaga, pols de bacó fumat i formatge de cendra. / 18,60€  

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





Rovellons a la Brasa. (preu i disposició segons mercat).




ARROSSOS I PASTA

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





Caneló de perdiu amb bolets de temporada amb beixamel i reducció de rostit. / 17,50€    


Panzerotti funghi porcini amb crema de ceps. / 15,50€   

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

Arròs caldós de galeres. (mínim 2 pax). / 16,75€ (preu ració).   

Arròs sec de botifarra de Can Quinto, amb sèpia i calamars del Mediterrani,

amb mix d'alliols. (mínim 2 pax). / 19,80€ (preu ració).    

Arròs amorós de bolets de temporada, amb straciattella i aromes d'all i julivert. (mínim 2 pax). / 17,50€ (preu ració). 

Arròs sec d'escòrpora amb allioli amb notes de wasabi. (mínim 2 pax). / 18,00€ (preu ració).   

Arròs de magret d'ànec 5 aglans amb figues. (mínim 2 pax). / 22,00€ (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 d' uns 20'.

· 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 A LA BRASA D'ALZINA

C! Xai. / 13,75€

C! Costelletes de cabrit. / 19,95€

Km 0 C! Filet de vedella ecològica de Campdevàrol. / 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 Campdevàrol, 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 i contribuint a un món més sostenible.*

C! Bacallà sobre crema d'espinaacs i raim caramelitzat. / 26,00€   

Bacallà glajejat amb allioli de codony sobre patates enmascarades amb pebre vermell bord tap de Cortí. / 26,00€  

Bacallà amb crema de ceps. / 26,50€  

Calamars a la planxa sobre base de parmentier de carbassa, amb pipes, sèsam torrat, notes d'all negre i cansalada macerada amb soja i mel. / 24,00€    

C! Rap a l'all cremat. / 24,00€   

Llenguado amb salsa de llimona, amb pols d'ametlles torrades d'Ullastrell. / 29,95€    

· 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! Fricandó de llata de vedella amb moixemons. / 18,90€ 



Km 0 El nostre civet de porc senglar. / 17,50€   

Km 0 C! Pollastre ecològic criat lliurement i ben feliç en el bosc, dels productors DeBosc, rostit a la catalana. / 26,00€ 

C! Peus de porc guisats amb bolets de temporada. / 18,90€

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€   

Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa de vi de Porto. / 29,00€  

Cuixa o espatlla de cabrit cuita 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  

**Nota important:*

Els coulants de xocolata o avellanes, fets a casa, triguen 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