



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. / 2,00€

C! Croquetes de rostit de l'àvia Teresina (8ut). / 10,00€

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, mínim 1 any de curació, amb pa de vidre sucats amb tomàquet (4filets). / 9,60€

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

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

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

LES NOSTRES NOVETATS PER COMPARTIR

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

Braves de Can Campanyà. / 6,50€

Km 0 Ous ecològics estrellats, de Mas Castanyer, amb cors de carxofes del Prat confitats, xoriç de porc senglar fet a casa, notes d'alloli de safrà de la Conca sobre patates rosses tallades a mà. / 13,25€

Ou ecològic cuit a baixa temperatura sobre mongetes de varietat antiga recuperada, als tendres saltejats, papada de i notes orientals. / 13,75€

Bunyols de peus de porc amb gambes i notes de malvasia de Sitges. / 12,50€

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits





Mol-luscs





Tramús



DE L'HORT I EL BOSC A LA TAULA

Burrata di puglia de 200g feta a mà sobre assortit d'enciams, textures de maduixa, notes de pesto tradicional i de pastanaga, pols de festucs i parmesà. / 17,00€  

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




Espàrrecs de Gavà amb crema de ceba tendra i fonoll, amb encenalls de foie micuit. / 23,00€ 






Vichyssoise amb daus de poma caramel·litzats, encenalls de foie micuit i pols de pernil. / 10,50€ 

ARROSSOS I PASTA

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

C! Caneló d'espínacs amb bacallà, pols de pinyó, tocs de romesco i fonoll caramel·litzat. / 12,75€     

Pasta fresca amb pesto de pastanaga brasejada, oli picant encenalls de parmesà, xips d'all i pols de pinyons. / 11,00€   





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

Arròs sec de bolets de primavera amb botifarra de Can Quinto, cansalada confitada, ventre d'ossos. (mínim 2 pax). / 16,00€ (preu ració).

Arròs caldós de llamàntol nacional. (mínim 2 pax). / 32,00€ (preu ració).   

Arròs sec d'escòrpora amb allioli de safrà de la Conca. (mínim 2 pax). / 17,50€ (preu ració).    

Arròs de pop de roca amb maonesa de ceba, notes d'anís, llorer i

* *pebre bord tap de Cortí*. (mínim 2 pax). / 24,00€ (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 Closca



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 cuita primer a baixa temperatura i finalitzada amb un toc fumats gràcies al nostre forn 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.*

Flam tebi de rascassa amb reducció de marisc. / 13,00€     

Crema de llamàntol, amb avellana torrada i aromes de vainilla de Madagascar. / 14,50€    





Bacallà sobre llit de crema de pèsols, amb daus de botifarra negra i cansalada, amb oli de menta. / 27,00€  

C! Bacallà glacejat amb allioli de romaní, del nostre jardí sobre llit de samfaina. / 27,50€  

Llenguado amb crema de bergamota i pols d'ametlla. / 31,00€  

Llobarro farcit de *duxelle* de bolets, botifarra negra i aromes d'anís sobre crema d'alls tendres. / 22,00€  

C! Rap a l'all cremat. / 25,00€   

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre de mongetes de varietats antigues saltejades amb botifarra negra, cansalada confitada amb maonesa de ceba i reducció de ratafia. / 24,00€    

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfit






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*, sobre llit de patates rosses tallades a mà i fregides en oli d'oliva. / 17,25€   

Km 0 C! Pollastre ecològic criat lliurement i ben feliç en el bosc, dels productors DeBosc, guisat amb bolets. / 26,00€ 

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. / 12,50€   

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 Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol-luscs



Tramús