




PER COMPARTIR



CLÀSSICS PER COMPARTIR



Patates braves de Can Campanyà amb salsa *rocoto*. / 6,50€ 



C! Pa de vidre sucac amb tomàquet de penjar i *oli sarrut. / 2,85 € 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 allioli, sobre llit de patata i *pebre bord tap de Cortí. / 18,50€  

C! Anxoves fetes a casa, amb 1any de curació, amb pa de vidre sucac amb tomàquet (4filets). / 9,60€  




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



Km 0 Bastonets d'albergínia de Ca n' Oliveró, enfarinades i fregides, amb tocs de mel d'Arnes. / 6,50€

Careta de porc confitada a baixa temperatura, marcada a la planxa amb reducció de carn. / 9,50€ 







C! La nostra cap i pota, feta amb la recepta familiar. / 12,50€  




NOVETATS PER COMPARTIR






"Croc-bunyols" de patata, bacon i formatge amb melmelada de tomàquet. / 7,50€   

Timbalets d'escalivada, eco, amb bacallà esqueixat amb aromes d'oli de romaní. / 16,00€  

Paté de tonyina, fet a casa, amb salsa tàrtara i

pa bufat per *dipejar*. / 11,00€      

Cargols punxencs a l'estil de la llauna marinera. /15,00€   

Musclos a la brasa amb allioli enromascac negat. / 10,50€     

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:  







DE L'HORT A LA TAULA


Burrata di puglia de 200g feta a mà sobre tartar de tomàquet de varietats antigues,


melmelada de cireres i notes subtils de wasabi. / 17,00€   



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. / 13,00€ 

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




DEL NOSTRE GALLINER ECO MAS CASTANYER



Ous estrellats sobre llit de patates
rosses tallades a mà. / 8,25€ 



Ous estrellats amb encenalls de pernil Ibèric, tallat a amà, sobre
llit de patates rosses. / 18,00€ 

Ous ecològics estrellats, al nostre estil del ajoarriero. / 14,85€  

COQUES AL FORN

Coca de quatre formatges, herbes aromàtiques, tomàquet deshidratat
i cansalada fumada. / 11,30 €   

Coca Can Campanyà (ceba, xampinyons, pernil dolç, olives negres,
mozzarella i tomàquet). / 11,30€  

Coca vegetal (tomàquet, ceba, carbassó, xampinyó, albergínia
olives i *brie*). / 11,30 €  

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:  





LA NOSTRA BRASA

C! Peus de porc macerats en cava. / 12,50€

C! Xai. / 14,85€



Km 0 C! Entrecot de vedella ecològica (500 g), de Campdevàrol, amb 30 dies de curació. / 29,65€

Km 0 C! Filet de vedella ecològica de Campdevàrol / 28,80€




C! Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 21,75€

PEIX




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 glacejat amb samfaina ecològica . / 27,50€  

Bacallà sobre llit de préssec de vinya en textures, amb avellanes, aromes de saüc,

safrà de la Conca de Barberà i notes de llimona. / 27,50€   

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de crema de carbassó,

alloli de tinta de calamar i pols de blat de moro. / 25,50€   

Llobarro farcit de ceba confitada i bacó sobre crema de ceba vigatana. / 22,00€   

**Nota important: El coulant de xocolata, triga una mitja de 15' en coure.*

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:  

