



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 allioli, 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 Bastonets d'albergínia enfarinats i fregits amb notes de mel d'Arnes. / 8,00€

Braves de Can Campanyà. / 6,50€

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

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

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

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

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

Paté de tonyina, fet a casa, amb salsa tàrtara i pa bufat per dipejar. / 11,00€

· 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 tartar de tomàquet de varietats antigues, melmelada de cireres i notes subtils de wasabi. / 17,00€   

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

Empedrat de mongeta del ganxet amb hortalisses ecològiques en dues textures. / 12,25€ 

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€ 

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

Salmorejo amb flors de meló, pernil en textures i pols de blat de moro. / 9,75€ 




ARROSSOS I PASTA


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

Spaguettis saltats amb coquines, tomàquet all i bitxo. / 14,00€    

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

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

Arròs negre sec de calamar amb sèpia, botifarra i allioli. (mínim 2 pax). / 18,50€ (preu ració).   

Arròs d'escalivada amb costella de porc confitada, ventre d'ossos i salsa romesco. (mínim 2 pax). / 16,75€ (preu ració). 

Arròs tradicional de pollastre amb conill. (mínim 2 pax). / 17,30€ (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 Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús



DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

C! Xai. / 14,85€

C! Costelletes de cabrit. / 21,50€

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

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


C! Peus de porc marinats al cava. / 12,50€






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




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. / 31,00€



DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

Cua de bou guisada, sobre llit de patates rosses tallades a mà i fregides en oli d'oliva. / 19,00€   

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. / 33,00€  

Cuixa o espatlla de cabrit cuita primer a baixa temperatura i finalitzada al forn. / 31,00€

Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 20,60€  

· www.cancampanya.cat | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol-luscs






Tramús





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.*

Bacallà sobre crema de llamàntol i patates forneres. / 28,00€    

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€   

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

C! Rap a la planxa sobre llit de verdures a la planxa. / 27,00€   

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

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

Pop cuit a la brasa amb parmentier de patata del bufet blanca, pebre vermell del tap Cortí

i ceba caramel·litzada amb tocs d'anís. / 19,00€   

***Nota important:**

Els coulants, de xocolata i avellana, els fem a casa i 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