







# 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 €    

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€    

**Km 0** Bastonets d'albergínia enfarinats i fregits amb notes de mel d'Arnes. / 8,00€ 

## LES NOSTRES NOVETATS PER COMPARTIR

Anelles de calamars enfarinats i fregits amb maionesa de safrà de la Conca i llimona. / 17,50€   

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

Mouse de formatge de cendra, amb figues en textures i

pols d'ametlles torrades d'Ullastrell. / 4,25€/u  

**C!** Crespèths de bolets, papada confitada, botifarró i allioli de codony. / 11,35€    

Carpaccio de peus de porc amb gambes de Vilanova, ceps,

pols de pinyons i esència de marisc. / 12,00€   

Ous ecològics estrellats, de Mas Castanyer, amb ceps en textures. / 17,10€  

**\*novetats, mai fetes abans, a la nostra carta.**

· [www.cancampanya.cat](http://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 carbassa brassejada, melmelada de llimona artesana,

notes de taronja amargant, pesto, pols de blat de moro i bacó. / 17,60€  

Amanida de formatges, de cendra i trenat, amb notes de codony, nous

i tartar de fuet del Cal Quinto. / 9,90€  

**C!Km 0** La nostra graellada de verdures ecològiques de temporada, amb tocs de salsa romesco. / 11,50€ 

**Km 0** Rovellons a la Brasa. (preu i disposició segons mercat). / 18,00€

## ARROSSOS I PASTA

Sopa tradicional recuperada, dels pota-rojos de Castellbisbal, amb pelotilles

de conill, i fredolics. / 9,50€    


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

Fusilli "gegant", pasta fresca, amb crema de múrgoles. / 14,85€   

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

Arròs de rap, sèpia i gambes. / 29,00€ (preu ració).   

**C!** Arròs caldós de perdiu, amb sèpia i calamars del Mediterrani. (mínim 2 pax). / 21,65€ (preu ració).   

Arròs amorós de bolets de temporada, amb straciattella i aromes d'all i julivert. (mínim 2 pax). / 18,50€ (preu ració). 

**Km 0** Arròs de magret d'ànec 5 aglans amb figues. (mínim 2 pax). / 22,00€ (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'.

**\*novetats, mai fetes abans, a la nostra carta.**

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:





## 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. / 13,50€

**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. / 32,00€

## 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€   




Melós de vedella guisat amb bolets sobre parmentier de patata. / 20,00€    

Estofat tradicional de cérvol amb aromes de ceps. / 24,50€   

Lingot de peus de porc a la planxa sobre crema de múrgoles i aromes de Porto. / 21,00€    



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

**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. / 14,00€   

Filet de vedella amb salsa de vi de Porto. / 31,00€  

Cuixa o espatlla de cabrit cuita primer a baixa temperatura i finalitzada al forn. / 32,00€

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

**\*novetats, mai fetes abans, a la nostra carta.**

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol-luses



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 amb crema d'ametlles i raïm. / 28,00€   

Bacallà amb espinacs a la catalana, cremosos, amb allioli de codony glacejat. / 28,75€   

Bacallà amb crema de ceps. / 28,00€  

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. / 25,50€    

La nostra versió del fricandó, fet amb escalopins de turbot. / 30,00€    

Llenguado amb salsa de cava i pols d'ametlla. / 31,00€  

Truita de riu confitada amb ceps, cansalada curada i avellanes. / 20,00€  

**C!** Romesco de rap sobre mongetes del ganxet/ 28,00€    

**\*novetats, mai fetes abans, a la nostra carta.**

**\*Nota important:**

***Els coulants, de xocolata i avellana, els fem a casa i triguen una mitja de 15' en cuire.***

· [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfit



Mol-luscs



Tramús