

## Tapas Frías

Cold Tapas

### Anchoas del cantábrico 000 (2 filetes)

Cantabrian anchovies 000 (2 fillets)

### Gilda Can Bo XXL

Brochette Can Bo XXL

### Ostra Thierry n.3, emulsión de lechuga

Oyster Thierry n.3, lettuce vinaigrette

### Salpicón de pez limón, chips Bonilla

Amberjack carpaccio, Bonilla chips

### Ensaladilla rusa, ventresca de atún

Russian salad, tuna belly fillets

### Lengua de ternera, salsa verde, encurtidos

Beef tongue, green sauce, pickles

### Puerros al carbón, romesco PB

Braised leeks, romesco sauce PB

### Presas ibéricas "tonnata", tostadas

Iberian prey "tonnata", crackers

## Tapas Calientes

Hot Tapas

### Bravas Can Bo V

Can Bo patatas bravas, spicy sauce V

### Croqueta de pollo a la catalana

Braised chicken croquette

### Brioche de pulpo en adobo

Crispy octopus brioche

### Alcachofa del Prat, "cacio e pepe" V

Artichoke from El Prat, "cacio e pepe" V

### Canelón de ceps & berenjena V

Porcini & eggplant cannelloni V

### Tortilla hecha al momento de patata, cebolla (con nduja picante +1,5€) V

Spanish omelette cooked on the spot, onion (add spicy nduja +1,50€) V

### Calamares rellenos de butifarra negra "romescats"

Baby squid stuffed with black sausage

### Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro

Lorenzo's fresh tagliatelle, oxtail ragu

### Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja

Dry aged beef meatballs, shoestring fries

### Suquet de rape, almejas

Monkfish suquet, clams

### Costilla de ternera guisada, puré de patatas, demiglacé

Braised beef rib, mashed potatoes, demi-glace

## Especiales de la Casa

House Specials

7	Incluye guarnición patatas fritas, pimientos del piquillo confitados y ensalada francesa con cebolleta PB	
4,5	Includes side: house cut fries, piquillo peppers, butter lettuce salad with chive PB	
5,5		
	<b>Portobello XXL a la brasa, jugo de setas</b> PB	<b>21</b>
19,5	Grilled XXL Portobello, mushroom juice PB	
	<b>Sepia de playa a la plancha</b>	<b>26</b>
9	Grilled cuttlefish	
	<b>Pluma ibérica a la brasa</b>	<b>29</b>
14	Iberian pork	
	<b>Lomo bajo de vaca rubia gallega madurada (500g)</b>	<b>65</b>
13	Dry-aged rubia gallega beef shortloin (500g)	
17	<b>Guarnición extra</b>	<b>5</b>
	Extra side	

## Quesos de La Teca V

Cheese from La Teca V

Servidos con picos feos, tostadas y mermelada casera  
Served with bread sticks, crackers & homemade jam

	<b>Carrat, Bauma</b>	
8	<i>Cabra - Berguedà, Cataluña</i>	
	<b>El Petitot, Mas Alba</b>	
3,2	<i>Cabra - Terradelles, Cataluña</i>	
	<b>Puigpedrós, Molí de Ger</b>	
8	<i>Vaca - Cerdanya, Cataluña</i>	
	<b>El Claustre, La Formatgeria del Miracle</b>	
9	<i>Oveja - Lleida, Cataluña</i>	
	<b>Don Manuel, Sierra de Albarracín</b>	
14	<i>Oveja - Teruel, Aragon</i>	
	<b>Zelu Koloria</b>	
8	<i>Oveja - País Vasco, Francia</i>	
14	<b>Selección de 3 quesos</b>	<b>16</b>
	Selection of 3 cheeses	
17	<b>Selección de 5 quesos</b>	<b>24</b>
	Selection of 5 cheeses	
18		
26	<b>Embutidos</b>	
	Cured meats	
28	Servidos con picos feos / Served with bread sticks	
	<b>Cecina de León</b>	<b>13</b>
	Cecina de León	
	<b>Carpaccio de picanha madurada</b>	<b>16</b>
	Dry-aged picanha carpaccio	
	<b>Jamón ibérico de Bellota</b>	<b>18</b>
	Jamón ibérico de Bellota	
	<b>Selección de 3 embutidos</b>	<b>25</b>
	Selection of 3 cured meats	



## Vinos a Copas + Vinos del Mes

Wine by Glass + Selection of the Month

### Espumosos Sparkling Wine

<b>Juvé &amp; Camps - Gran Juvé, 2017</b> <i>D.O. Cava / Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay</i>	10,5	55
<b>Sumarroca - Inalterat sense sulfits</b> <i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>	6	33
<b>Taittinger - Taittinger Brut Reserva</b> <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	16	94
<b>Torelló - Pà·lid Torelló Brut Rosé (vino del mes)</b> <i>Corpinnat / Macabeu, Pinot Noir</i>	7	37
<b>Podere Cipolla - Levante 90</b> <i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>	6	28

### Jerez Jerez Wine

<b>Harveys - Fino</b> <i>D.O. Jerez / Palomino</i>	5	26
<b>Harveys - Amontillado</b> <i>D.O. Jerez / Palomino</i>	7	36
<b>Harveys - Palo Cortado</b> <i>D.O. Jerez / Palomino</i>	7	36

### Blancos White Wine

<b>La Melonera - La Encina de Inglés Blanco, 2023</b> <i>D.O. Sierra de Málaga / Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>	5,5	26
<b>Batlliu de Sort - Carinyet (Orange), 2022</b> <i>D.O. Costers del Segre / Riesling, Pinot Noir</i>	6	29
<b>Amaren - Amaren Blanco, 2021</b> <i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>	8	45
<b>Astobiza - Astobiza Blanco, 2023 (vino del mes)</b> <i>Txakoli Álava / Hondarrabi Zuri</i>	6	28

### Rosados Rosé Wine

<b>La Gravera - Lagrava Natural Clarete, 2023</b> <i>V.T. Serra Llarga / Monastrell, otras variedades únicas</i>	6	30
---	---	----

### Tintos Red Wine

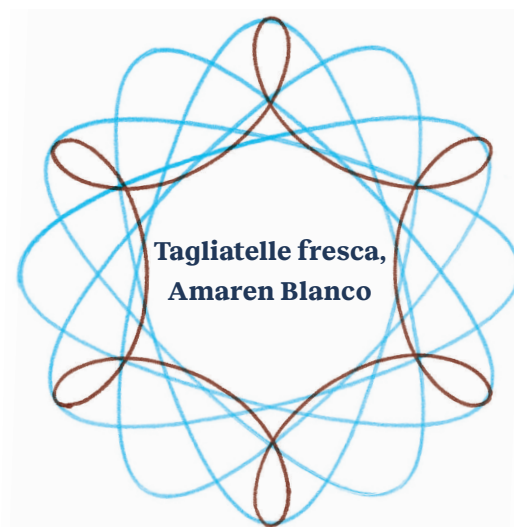
<b>Josep Foraster - Julieta, 2023</b> <i>D.O. Conca de Barberà / Trepat</i>	7	42
<b>Perelada - Només, 2023</b> <i>D.O. Perelada / Garnatxa Negra</i>	5,5	26
<b>Terrilogía - Terrestre, 2021 (vino del mes)</b> <i>D.O.Q. Priorat / Garnatxa, Samsó</i>	6	32
<b>Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023</b> <i>D.O. Manchuela / Tinta Fina, Merlot</i>	7	35
<b>Dominio de Cair - Cair cuvée, 2021</b> <i>D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina, Merlot</i>	6,5	34
<b>Scarpa - Langhe Nebbiolo Bric Du Nota 2021</b> <i>D.O.C. Nebbiolo d'Alba / Nebbiolo</i>	10	52

## Maridajes

Pairing

Nuestra selección del mes, servido por copa  
Our selection of the month, served by glass

- Selección embutidos + Julieta, 2023**  
*D.O. Conca de Barberà / Trepat*
- Alcachofa del Prat + Fino Harveys**  
*D.O. Jerez / Palomino*
- Tagliatelle fresca + Amaren Blanco, 2021**  
*D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco*
- Lengua ternera + Levante 90**  
*I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato*
- Lomo bajo rubia gallega + Cair cuvée, 2021**  
*D.O. Ribera del Duero / Tempranillo, Merlot*



## Postres

Desserts

<b>Fresas del Lluís con yogur v</b>	7,5
Mr. Lluís strawberries, yogurt v	
<b>Flan Can Bo v</b>	7
Can Bo crème caramel v	
<b>Chocolate, chocolate &amp; chocolate v</b>	9
Chocolate, chocolate & chocolate v	
<b>Tiramisú de Lorenzo v</b>	8
Lorenzo's Tiramisu v	
<b>Selección de helados artesanales v</b>	6
Artisanal ice cream selection v	