

Tapas Frías

Cold Tapas

Anchoas del cantábrico 000 (2 filetes)

Cantabrian anchovies 000 (2 fillets)

Gilda Can Bo XXL

Brochette Can Bo XXL

Ostra Poget n.3, emulsión de lechuga

Oyster Poget n.3, lettuce vinaigrette

Caballa ahumada, ajoblanco, bottarga

Smoked mackerel, ajoblanco, bottarga

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

Presa ibérica “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

Espárragos blancos a la carbonara

White asparagus, carbonara sauce

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

Garbanzos a la catalana, guanciale, butifarra negra y de perol

Catalan-style chickpeas, guanciale, black & perol 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

Socarrat de gamba roja, almejas, alioli

Red prawn socarrat rice, clams, aioli

Rodaballo a la brasa, salsa "vignarola", verduras de primavera

Grilled turbot, "vignarola" sauce, spring vegetables

Especiales de la Casa

House Specials

Incluye guarnición patatas fritas, pimientos del piquillo

7 confitados y ensalada francesa con cebolleta PB

Includes side: house cut fries, piquillo peppers, butter lettuce

4,5 salad with chive PB

5,5 Portobello XXL a la brasa, salsa café de París PB 21

Grilled XXL Portobello, café de París sauce PB

13 Sepia de playa a la plancha 26

Grilled cuttlefish

19,5 Pluma ibérica a la brasa 29

Iberian pork

9 Lomo bajo de vaca gallega madurada "Lyo" (500g) 80

"Lyo" dry-aged Galician cow sirloin (500g)

14 Lomo alto de vaca gallega madurada "Lyo" (750g) 120

"Lyo" dry-aged Galician cow ribeye (750g)

13

17 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

Carrat, Bauma 11

Cabra - Berguedà, Cataluña

El Petitot, Mas Alba 11

8 Cabra - Terradelles, Cataluña

Puigpedrós, Molí de Ger 11

Vaca - Cerdanya, Cataluña

3,2 El Claustre, La Formatgeria del Miracle 12

8 Oveja - Lleida, Cataluña

Don Manuel, Sierra de Albarracín 12

13 Oveja - Teruel, Aragon

Zelu Koloria 12

14 Oveja - País Vasco, Francia

8 Selección de 3 quesos 16

Selection of 3 cheeses

13 Selección de 5 quesos 24

Selection of 5 cheeses

17

18 Embutidos

Cured meats

26 Servidos con picos feos / Served with bread sticks

32 “Testa in casseta” casera 10

Homemade “Testa in casseta”

Cecina de León 12

Cecina de León

Lomo de bellota ibérico 13

Iberian pork loin

Carpaccio de picanha madurada 15

Dry-aged picanha carpaccio

Jamón ibérico de Bellota 18

Jamón ibérico de Bellota

Selección de 3 embutidos 25

Selection of 3 cured meats



Vinos a Copas + Vinos del Mes

Wine by Glass + Selection of the Month

Espumosos Sparkling Wine

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

Jerez Jerez Wine

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

Blancos White Wine

Celler Credo - Volaina, 2021 (vino del mes) <i>D.O. Penedès / Parellada</i>	6,5	31
La Melonera - La Encina de Inglés Blanco, 2023 <i>D.O. Sierra de Málaga / Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>	5,5	26
Batlliu de Sort - Carinyet (Orange), 2022 <i>D.O. Costers del Segre / Riesling, Pinot Noir</i>	6	29
Amaren - Amaren Blanco, 2021 <i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>	8	45

Rosados Rosé Wine

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

Tintos Red Wine

Josep Foraster - Julieta, 2023 <i>D.O. Conca de Barberà / Trepat</i>	7	42
Mas de les Pereres - Nuncito, 2016 (vino del mes) <i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, otras</i>	7,5	41
Perelada - Només, 2023 <i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>	5,5	26
Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023 <i>D.O. Manchuela / Tinta Fina, Merlot</i>	7	35
Dominio de Cair - Cair cuvée, 2021 <i>D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina, Merlot</i>	6,5	34
Castello Tricerchi - IuLi'o, 2022 <i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>	7,5	38

Maridajes

Pairing

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

- 1. Selección embutidos + Julieta, 2023**
D.O. Conca de Barberà / Trepat
- 2. Espárragos a la carbonara + Volaina, 2021**
D.O. Penedès / Parellada
- 3. Tagliatelle fresca + Amaren Blanco, 2021**
D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco
- 4. Lengua ternera + Levante 90**
I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato
- 5. Lomo bajo rubia gallega + Cair cuvée, 2021**
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo, Merlot



Postres

Desserts

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