

Bienvenida al 2027

Aperitivos de Nochevieja en La Terraza del Central

Cóctel Kir Royal by Taittinger
Brioche con caviar
Ostra Poget nº3, mandarina, champagne

—
Aperitivo con ambientación musical

Menú degustación en Can Bo

Tabla de ibéricos:
Jamón ibérico/Coppa ibérica/Cecina de León IGP

—
Steak tartar de wagyu trufado
Ravioli XL de bogavante

—
Lubina salvaje, beurre blanc, caviar Oscetra, alcachofas
Solomillo dry aged al café de París

—
Fantasía de chocolate
Copa de champagne Taittinger Brut Reserva

—
Neulas, turrone
Uvas de la suerte

—
Cena amenizada por DJ Resident

Maridaje de vinos incluido

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcari
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

350 €
Incluye agua y café

CanBo
VINS & TAPES

**Menú sujeto a posibles cambios según disponibilidad de producto*

Welcome 2027

Festive aperitif at La Terraza del Central

Cocktail Kir Royal by Taittinger
Caviar brioche
Oyster Poget n°3, tangerine, champagne

—
Live music

Tasting menu in Can Bo

Iberian charcuterie:
Iberian ham/Coppa ibérica/Cecina de León PGI

—
Truffled wagyu steak tartare
XL lobster ravioli

—
Wild sea bass, beurre blanc, Oscetra caviar, artichokes
Dry aged sirloin, café de Paris sauce

—
Chocolate fantasy
Glass of champagne Taittinger Brut Réserve

—
Wafers, nougats
Lucky grapes

—
Dinner hosted by Resident DJ

Winepairing included

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcarí
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

€350

Includes water and coffee

CanBo
VINS & TAPES

Benvinguda al 2027

Aperitiu a La Terraza del Central

Cóctel Kir Royal by Taittinger
Brioix amb caviar
Ostra Poget nº3, mandarina, champagne

—
Aperitiu amenitzat amb música

Menú degustació a Can Bo

Taula d'ibèrics
Pernil ibèric/Coppa ibèrica/Cecina de León IGP

—
Steak tàrtar de wagyu trufat
Ravioli XL de llamàntol

—
Llobarro salvatge, beurre blanc, caviar Oscetra, carxofes
Filet dry aged al cafè de París

—
Fantasia de xocolata
Copa de champagne Taittinger Brut Reserva

—
Neules, torrons
Raïms de la sort

—
Sopar amenitzat per DJ Resident

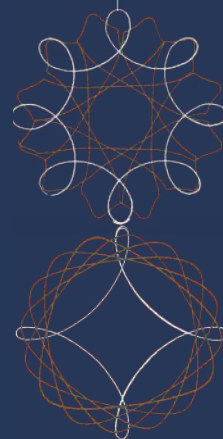
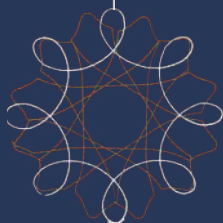
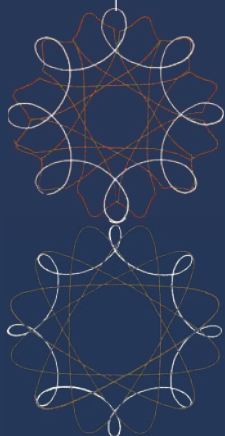
Maridatge de vins inclòs

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcarí
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

350 €

Inclou aigua i cafè

CanBo
VINS & TAPES



Bienvenue en 2027

Apéritif à La Terraza del Central

Cocktail Kir Royal by Taittinger
Brioche au caviar
Huître Poget n°3, tangerine, champagne

—
Apéritif accompagné de musique

Menu dégustation à Can Bo

Charcuterie ibérique:
Jambon ibérique / Coppa ibérique / Cecina de León IGP

—
Tartare de wagyu truffé
Ravioli XL de homard

—
Bar sauvage, beurre blanc, caviar Oscetra, artichauts
Contre-filet maturé, sauce café de Paris

—
Fantaisie chocolatée
Coupe de Champagne Taittinger Brut Réserve

—
Biscuits catalans, nougats
Raisins porte-bonheur

—
Dîner animé par DJ Resident

Accord mets et vins inclus

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcari
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

350 €

Inclus eau et café

CanBo
VINS & TAPES

**Menu susceptible d'être modifié selon la disponibilité des produits.*