

Tapas Frías

Anchoas del cantábrico 000 (2 filetes)	8
Gilda Can Bo XXL	4,5
Ostra Poget n.3, emulsión de lechuga	6
Ensaladilla rusa, ventresca de atún	9
Ensalada de tomate de verano, cebolleta tierna, albahaca PB	12
Puerros al carbón, romesco PB	13
Bonito del Norte ahumado, ajoblanco, bottarga	16
Esqueixada de bacalao Perelló, pil pil de albahaca, olivas	14
Presa ibérica “tonnata”, tostadas	17
Crudo de gambita roja del Mediterráneo, salmorejo de sandía, burrata	20

Tapas Calientes

Bravas Can Bo V	8
Croqueta de pollo rustido a la catalana	3,5
Brioche de pulpo en adobo	8
Tortilla a la minute de patatas, cebolla (con nduja picante + 2€) V	8
Canelón de ceps & berenjena V	15
Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja	18
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro	22
Anguila del delta del Ebro, escabeche de piparra, naranja	21
Socarrat de gamba roja, almejas, alioli	26

Especiales de la Casa

Incluye guarnición: patatas fritas, pimientos del piquillo confitados y ensalada francesa con cebolleta PB	
Portobello XXL a la brasa, salsa café de París V	23
Sepia de playa a la plancha	28
Pluma ibérica a la brasa	31
Lomo bajo de vaca gallega Lyo madurada (500g)	80
Lomo alto de vaca gallega Lyo madurada (750g)	120
Guarnición extra	5

Embutidos

Servidos con picos feos	
“Testa in casseta” casera	10
Cecina de León	12
Lomo de bellota ibérico	13
Jamón ibérico de Bellota	18
Selección de 3 embutidos	25

Quesos de La Teca V

Servidos con picos feos, tostadas y mermelada casera	
Carrat, Bauma	11
Cabra - Berguedà, Cataluña	
El Petitot, Mas Alba	11
Cabra - Terradelles, Cataluña	
Puigpedrós, Molí de Ger	11
Vaca - Cerdanya, Cataluña	
El Claustre, La Formatgeria del Miracle	12
Oveja - Lleida, Cataluña	
Don Manuel, Sierra de Albarracín	12
Oveja - Teruel, Aragón	
Zelu Koloria	12
Oveja - País Vasco, Francia	
Selección de 3 quesos	16
Selección de 5 quesos	24

Panes PB

“Pà amb tomàquet”	4
Pan rústico de masa madre	4



Maridajes de verano

Sugerencias de temporada: tapas y vinos por copa

1. Ensalada de tomate, cebolleta tierna + Rebutito
- Vino de Jerez y Sprite
2. Esqueixada de bacalao + Volaina, 2021
- D.O. Penedès / Parellada
3. Crudo de gambita roja + A Vilerma Blanco, 2023
- D.O. Ribeiro / Treixadura, Albariño, Godello, otras
4. Anguila del delta del Ebro + El Hombre Bala
- D.O. Madrid / Albillo





Vinos del mes a Copas

Espumosos

Juvé & Camps – Gran Juvé, 2018	10,5	55
<i>D.O. Cava / Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay</i>		
Sumarroca – Inalterat sense sulfits	6	33
<i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>		
Taittinger – Taittinger Brut Reserva	16	94
<i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Sabaté i Coca – CastellRoig Rose Brut	7	37
<i>Corpinnat / Garnacha, Trepát, Xarel·lo</i>		
Podere Cipolla – Levante 90	6	28
<i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>		

Jerez

Rebujito	7	-
<i>D.O. Jerez / Palomino + soda</i>		
Harveys – Fino	5	26
<i>D.O. Jerez / Palomino</i>		
Harveys – Palo Cortado	7	36
<i>D.O. Jerez / Palomino</i>		

Blancos

Celler Còsmic - Còsmic Destí Orange , 2024	7	38
<i>D.O. Penedès / Muscat</i>		
Celler Credo – Volaina, 2021	6,5	31
<i>D.O. Penedès / Parellada</i>		
Amaren – Amaren Blanco, 2021	8	45
<i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>		
El Hombre Bala – El Hombre Bala Albillo Real, 2023	10	50
<i>D.O. Madrid / Albillo</i>		
A Vilerma – A Vilerma Blanco, 2023	6,5	33
<i>D.O. Ribeiro / Treixadura, Albariño, Godello, Torrontes, Loureira, Lado</i>		
La Melonera – La Encina del Inglés Blanco, 2023	5,5	26
<i>D.O. Sierra de Málaga / Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>		
Terrenzuola – Fosse di Corsano Reserva, 2022	7,5	37
<i>D.O.C. Colli Di Luni / Vermentino</i>		

Rosados

La Calandria - Sonrojo, 2024	5,5	28
<i>D.O. Navarra / Garnacha</i>		
Alonso y Pedrajo - Nauda Clarete, 2023	8	41
<i>D.O. Rioja / Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca, Viura, otras</i>		

Tintos

Josep Foraster – Julieta, 2023	7,5	42
<i>D.O. Conca de Barberà / Trepát</i>		
Mas de les Pereres – Nuncito, 2016	7,5	41
<i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, otras</i>		
Perelada – Només, 2023	5,5	26
<i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>		
Scarpa – Scarpa Langhe Nebbiolo Bric Du Nota, 2022	10	52
<i>D.O.C. Nebbiolo d’Alba, Piemonte / Nebbiolo</i>		

Vermut

Antica Formula	6
Vermut di Torino Rosso 1757	5
Vermut di Torino extra Dry 1757	5
Yzaguirre Rojo joven	4
Yzaguirre Blanco joven	4
Yzaguirre Rojo Reserva	5
Yzaguirre Blanco Reserva	5

Sangrías

12

Sangría de Vino Tinto
<i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut rojo, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino tinto</i>
Sangría de Vino Blanco
<i>Ron Santa Teresa 1796, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino blanco</i>
Sangría de Cava
<i>Ron Santa Teresa 1796, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, cava</i>

Signature Cocktails

14

CanBo
<i>Aperol, jerez, shrub de mandarina, cava</i>
Inolvidable
<i>Gin Bombay Sapphire, vermut rojo, Campari, palo santo</i>
Kosmo
<i>Vodka Grey Goose, shrub de frambuesa, licor de naranja, cítrico</i>
Picante
<i>Tequila Patron Silver, mezcal, licor de chile, cítrico</i>
Ex-Press
<i>Ron Santa Teresa 1796, licor de cacao, café, espuma de naranja</i>

Non-Alcoholic Cocktails

10

Jardinet
<i>Gin 0,0%, shrub de frambuesa, lima kaffir, cítrico</i>
Brisa
<i>Martini Floreale, Martini Vibrante, shrub de mandarina, soda de pomelo</i>

Classic Cocktails

12

Pregunta por nuestro
Cocktail of the Week

