

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	10
Puerros al carbón, romesco PB	13
Caballa ahumada, 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”	3
Pan rústico de masa madre	3,5



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

Jerez

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

Blancos

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

Rosados

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

Tintos

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

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

Signature Cocktails

14

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

Non-Alcoholic Cocktails

10

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

Classic Cocktails

12

Pregunta por nuestro
Cocktail of the Week

