

De la Barra

- Gilda Can Bo XXL
- Ostra Poget n.3, emulsión de mejillones
- Montadito de anchoa del cantábrico, mantequilla de pimentón
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún
- Ensalada de tomate raf, cebolleta tierna, albahaca PB
- Presa ibérica “tonnata”, alcaparrones, tostadas
- Steak tartar de buey, “anxovada”, yema de huevo
- Salpicón de pez limón, aceite picante, maíz crujiente
- “Pà amb tomàquet” PB
- Pan rústico de masa madre PB

De la Cocina

- Croqueta de pollo rustido a la catalana
- Bravas Can Bo V
- Brioche de pulpo en adobo
- Tortilla a la minute de patatas y cebolla (con nduja picante + 2€) V
- Bikini de papada ibérica, queso Mahón, romesco
- Canelón de ceps & berenjena V
- Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja
- Anguila del Delta del Ebro, escabeche de piparra, naranja
- Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro
- Ceps salteados, sabayón de parmesano, avellanas V
- Socarrat de gamba roja, almejas, alioli
- Morro de bacalao Perelló, samfaina, piñones

De La Teca

- 4,5 Embutidos
- 6,5 Servidos con picos feos
- 8
- 9 Cabeza de cerdo casera 10
- 13 Cecina de León 12
- 17 Lomo de bellota ibérico 13
- 18 Jamón ibérico de bellota 18
- 20 Selección de 3 embutidos 25
- 4
- 4 Quesos V
- Servidos con picos feos, tostadas y mermelada casera
- Carrat, Bauma 11
- Cabra - Berguedà, Cataluña
- 3,5 El Petitot, Mas Alba 11
- 8 Cabra - Terradelles, Cataluña
- 8 Puigpedrós, Molí de Ger 11
- 8 Vaca - Cerdanya, Cataluña
- 14 El Claustre, La Formatgeria del Miracle 12
- 15 Oveja - Lleida, Cataluña
- 19 Don Manuel, Sierra de Albarracín 12
- 19 Oveja - Teruel, Aragón
- 24 Zelu Koloria 12
- 25 Oveja - País Vasco, Francia
- 26 Selección de 3 quesos 16
- 30 Selección de 5 quesos 24

De la Brasa

- Carabineros 18/ud
- salsa “salmoriglio”
- Portobello XXL V 23
- salsa café de Paris
- Sepia de playa 28
- picada de ajo y perejil
- Pluma ibérica Quercus 32
- puré de calabaza a la brasa, pimiento del piquillo
- Rodaballo salvaje 70
- patata panadera, salsa a la vizcaína
- Lomo bajo de vaca gallega Lyo madurada 500gr 80
- Lomo alto de vaca gallega Lyo madurada 750gr 120
- patatas fritas caseras, pimientos de Padrón



Menú del Chef 50€

- Gilda Can Bo XXL
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún
- Brioche de pulpo en adobo
- Canelón de ceps & berenjena V
- Albóndigas de vaca vieja, patatas paja
- Pluma ibérica Quercus
- Pan rústico de masa madre PB
- Tiramisú de Lorenzo

Maridaje opcional +20€

*Mínimo dos personas, a mesa completa.



Vinos del mes a copas

Espumosos

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
Sabaté i Coca - CastellRoig Rose Brut <i>Corpinnat / Garnacha, Trepát, Xarel·lo</i>	7	37
Podere Cipolla - Levante 90 <i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>	6	28

Jerez

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

Blancos

Celler Còsmic - Còsmic Destí Orange , 2024 <i>D.O. Penedès / Muscat</i>	7	38
Celler Credo - Volaina, 2021 <i>D.O. Penedès / Parellada</i>	6,5	31
Amaren - Amaren Blanco, 2021 <i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>	8	45
A Vilerma - A Vilerma Blanco, 2023 <i>D.O. Ribeiro / Treixadura, Albariño, Godello, Torrontes, Loureira, Lado</i>	6,5	33
Terrenzuola - Fosse di Corsano Reserva, 2022 <i>D.O.C. Colli Di Luni / Vermentino</i>	7,5	37

Rosados

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

Tintos

Josep Foraster - Julieta, 2023 <i>D.O. Conca de Barberà / Trepát</i>	7,5	42
Mas de les Pereres - Nuncito, 2016 <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
Scarpa - Scarpa Langhe Nebbiolo Bric Du Nota, 2022 <i>D.O.C. Nebbiolo d’Alba, Piemonte / Nebbiolo</i>	10	52

Selección de vinos a copas by Coravin

Blancos

Chivite - Colección 125 Blanco, 2021 <i>D.O. Navarra / Chardonnay</i>	22
Scarpa - Monferrato Bianco, 2021 <i>D.O.C. Piemonte, Monferrato / Timorasso</i>	9
Tintos	
Vinyes D’Olivardots - Gresa, 2018 <i>D.O. Empordà / Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah</i>	12
Rocolo Grassi - Valpolicella Superiore, 2018 <i>D.O.C. Valpolicella, Véneto / Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Rondinella</i>	12

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, cítricos, zumo de naranja, vino tinto</i>
Sangría de Vino Blanco <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino blanco</i>
Sangría de Cava <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, cava</i>