

## De la Barra

<b>Pan de cristal con tomate</b> PB	4
<b>Pan rústico de masa madre</b> PB	4
<b>Gilda Can Bo XXL</b>	4,5
<b>Ostra Poget n.3, frutos rojos, albahaca</b>	7
<b>Montadito de anchoa del cantábrico 000, mantequilla de pimentón</b>	8
<b>Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada</b>	9
<b>Bruschetta de foie de bacalao, alioli, cebolla al vino tinto</b>	13
<b>Ensalada de primavera, vinagreta de avellana de Reus</b> PB	14
<b>Cecina de León, aceite Finca Gramanosa, picos feos (70g)</b>	15
<b>Jamón ibérico de bellota (40g)</b>	18
<b>Selección de 4 quesos de La Teca, mermelada casera</b>	18
<b>Steak tartar de buey, "anxovada", yema de huevo</b>	19
<b>Salpicón de pez limón, aceite picante, maíz crujiente</b>	21

## De la Cocina

<b>Croqueta de pollo rustido a la catalana</b>	3,5
<b>Bravas Can Bo</b> V	8
<b>Brioche de pulpo en adobo</b>	8
<b>Tortilla hecha al momento de patatas y cebolla con colmenillas</b> V	12
<b>Canelón de ceps &amp; berenjena escalivada</b> V	15
<b>Kokotxas de bacalao, guisantes del Maresme, jamón ibérico</b>	19
<b>Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja</b>	19
<b>Lengua de buey a la plancha, baña cauda, col encurtida</b>	20
<b>Mezza manica Felicetti a la carbonara ibérica</b>	21
<b>Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro</b>	24
<b>Socarrat de gamba roja, almeja gigante, alioli</b>	26
<b>Morro de bacalao Perelló, samfaina, piñones</b>	30

## De la Brasa

<b>Espárragos blancos de Gavà</b> V	18
mantequilla, Parmigiano Reggiano 24 meses	
<b>Carabineros</b>	19/ud
salsa "salmoriglio"	
<b>Sepia de playa</b>	28
picada de ajo y perejil	
<b>Pluma ibérica Quercus</b>	32
puré de calabaza a la brasa, pimiento del piquillo confitado	
<b>Rodaballo salvaje</b>	70
patata panadera, salsa a la vizcaína	
<b>Lomo bajo de vaca gallega Lyo madurada 500g</b>	80
<b>Lomo alto de vaca gallega Lyo madurada 750g</b>	120
patatas fritas caseras, pimientos de Padrón	
<b>Wagyu japonés A5 250g</b>	80
ponzu mediterráneo, encurtidos caseros	

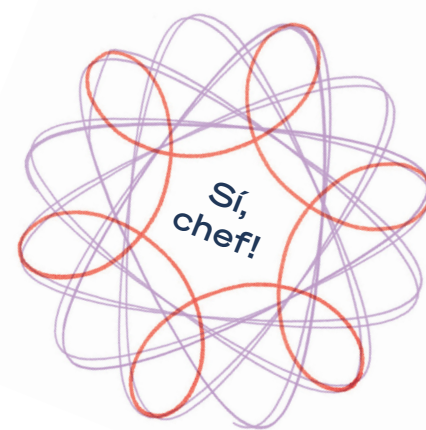
## Menú del Chef

55€

**Gilda Can Bo XXL**  
**Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada**  
**Brioche de pulpo en adobo**  
**Espárragos a la brasa, mantequilla, parmesano** V  
**Mezza manica a la carbonara ibérica**  
**Pluma ibérica Quercus a la brasa**  
**Tiramisú de Lorenzo** V

**Maridaje opcional** +25€

\*Mínimo dos personas, a mesa completa.





## Vinos a copas

## Espumosos

<b>Sumarroca - Inalterat sense sulfits</b>	6,5	37
<i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>		
<b>Josep Foraster - Cava Trepapat Brut, 2022</b>	6,5	37
<i>D.O. Cava / Trepapat</i>		
<b>Taittinger - Taittinger Brut Reserva</b>	16	95
<i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
<b>Podere Cipolla - Levante 90</b>	7	35
<i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>		

## Jerez

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

## Blancos

<b>Art Laietà - Tallarol, 2023</b>	6	32
<i>D.O. Alella / Pansa Blanca</i>		
<b>La Unidad - Sking or Queen Orange Wine, 2024</b>	5,5	26
<i>D.O.P. Cebreiros / Albillo Real</i>		
<b>Sabinares - Sabinares Blanco de Guarda, 2014</b>	9	45
<i>D.O. Arlanza / Viura, Malvasía, Albillo, Chasselas</i>		
<b>Prieto Pariente - O'Chan, 2025</b>	6	31
<i>D.O. Bierzo / Godello</i>		
<b>La Marca di San Michele - Capovolto, 2024</b>	8,5	44
<i>I.G.T. Marche / Verdicchio</i>		

## Rosados

<b>Can Ràfols del Caus - Petit Caus, 2024</b>	6	28
<i>D.O. Penedès / Merlot, Ull de Llebre, Syrah</i>		
<b>Exopto - Exopto, 2024</b>	6	28
<i>D.O. Rioja / Tempranillo, Garnacha, Viura</i>		

## Tintos

<b>Alemany i Corrió - El Microscopi, 2022</b>	6,5	31
<i>D.O. Penedès / Cariñena, Merlot</i>		
<b>Art Laietà - Cau d'en Genis, 2023</b>	7,5	40
<i>D.O. Alella / Garnatxa Peluda</i>		
<b>Amaren - Ángeles de Amaren, 2020</b>	9	48
<i>D.O.Ca. Rioja, Álava / Tempranillo, Graciano</i>		
<b>Bodegas y Viñedos Ponce - Clos Lojen, 2024</b>	6	26
<i>D.O. Manchuela / Bobal</i>		
<b>Terenzuola- Vermentino Nero, 2024</b>	9	49
<i>I.G.P. Cinque Terre / Vermentino Nero</i>		

## Selección de vinos a copas by Coravin

## Blancos

<b>Terenzuola - Cinqueterre, 2024</b>	13
<i>Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola, Ruzzese</i>	
<b>Tintos</b>	
<b>Ignios Orígenes- Vijariego Negro, 2021</b>	16
<i>Ycoden / Vijariego Negro</i>	
<b>Ottin - Torette Superieur, 2023</b>	11
<i>Valle d'Aoste, Torrette / Petit Rouge, Fumin, Cornalin</i>	

## Vermut

<b>Antica Formula</b>	6
<b>Martini Rubino</b>	5
<b>Martini Ambrato</b>	5
<b>Yzaguirre Rojo joven</b>	4
<b>Yzaguirre Blanco joven</b>	4
<b>Yzaguirre Rojo Reserva</b>	5
<b>Yzaguirre Blanco Reserva</b>	5

## Sangrías

<b>Sangría de Vino Tinto</b>	12
<i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut rojo, cítricos, zumo de naranja, vino tinto</i>	
<b>Sangría de Vino Blanco</b>	
<i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino blanco</i>	
<b>Sangría de Cava</b>	
<i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, cava</i>	