

De la Barra

Gilda Can Bo XXL	4,5
Ostra Poget n.3, emulsión de mejillones	6,5
Montadito de anchoa del cantábrico, mantequilla de pimentón	8
Cecina de León	12
Jamón ibérico de bellota	18
Surtido de 4 quesos de La Teca	18
Ensaladilla rusa, ventresca de atún	9
Ensalada de tomate raf, cebolleta tierna, albahaca PB	13
Steak tartar de buey, “anxovada”, yema de huevo	18
Salpicón de pez limón, aceite picante, maíz crujiente	20
“Pà amb tomàquet” PB	4
Pan rústico de masa madre PB	4

De la Cocina

Croqueta de pollo rustido a la catalana	3,5
Bravas Can Bo V	8
Brioche de pulpo en adobo	8
Tortilla a la minute de patatas y cebolla (con nduja picante + 2€) V	8
Bikini de papada ibérica, queso Mahón, romesco	14
Canelón de ceps & berenjena V	15
Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja	19
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro	24
Socarrat de gamba roja, almejas, alioli	26
Morro de bacalao Perelló, samfaina, piñones	30

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, pimienta 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	

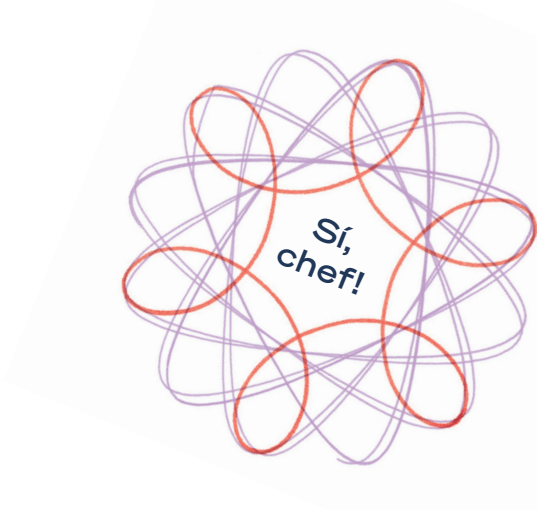


Menú del Chef 50€

- 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 - Rosa Dei Venti <i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</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

Tanca els Ulls - Malvasía , 2024 <i>V.T. L' Alt Camp / Malvasía</i>	6	31
Celler Eudald Massana - Brea, 2023 <i>D.O. Penedès / Xarel·lo viña vieja</i>	7	33
Amaren - Amaren Blanco, 2022 <i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>	8	45
Marc Lecha - Encuentros #8 Bébert, 2020 <i>V.T. Soria / Albillo Mayor</i>	7	37
Terrenzuola - Fosse di Corsano Reserva, 2022 <i>D.O.C. Colli Di Luni / Vermentino</i>	7,5	37

Rosados

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

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, 2024 <i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>	5,5	26
Tesalia - Icení, 2022 <i>V.T. Cadiz / Tintilla de Rota, Syrah</i>	6	29
Castello Tricerchi - Rosso Di Montalcino, 2023 <i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>	8,5	42

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
Martini Rubino	5
Martini Ambrato	5
Yzaguirre Rojo joven	4
Yzaguirre Blanco joven	4
Yzaguirre Rojo Reserva	5
Yzaguirre Blanco Reserva	5

Sangrías

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>	