

De la Barra

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

De la Cocina

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

De la Brasa

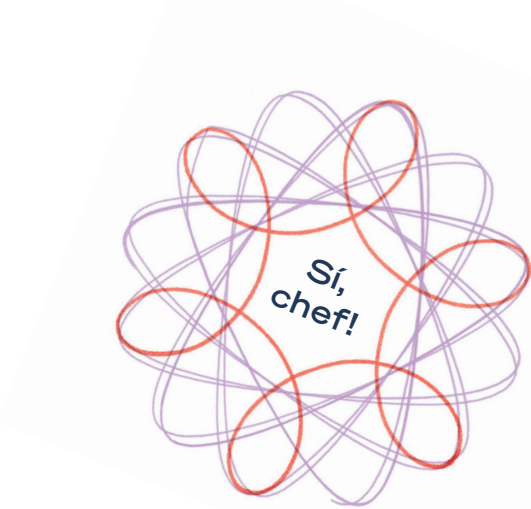
Espárragos verdes V	18
mantequilla, Parmigiano Reggiano 24 meses	
Carabineros	19/ud
salsa “salmoriglio”	
Sepia de playa	28
picada de ajo y perejil	
Pluma ibérica Quercus	32
puré de calabaza a la brasa, pimienta del piquillo confitado	
Rodaballo salvaje	70
patata panadera, salsa a la vizcaína	
Lomo bajo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

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

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

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

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

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

Selección de vinos a copas by Coravin

Blancos

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

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>	