

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
Ensalada de tomate, emulsión de cherry, cebolleta tierna, albahaca PB	12
Salmorejo de sandía, straciatella, pesto, croutons de focaccia V	13
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, pimiento escalivado V	11
Serranito de pluma ibérica	14
Canelón de ceps & berenjena escalivada V	15
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
Suprema de lubina al "acqua pazza", patatas, tomatitos confitados	30

De la Brasa

Maitake V	18
al ajillo	
Carabineros	19/ud
salsa "salmoriglio"	
Sepia de playa	28
ensalada de verano, emulsión de su jugo	
Pluma ibérica Quercus	32
puré de albaricoque, pimiento 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

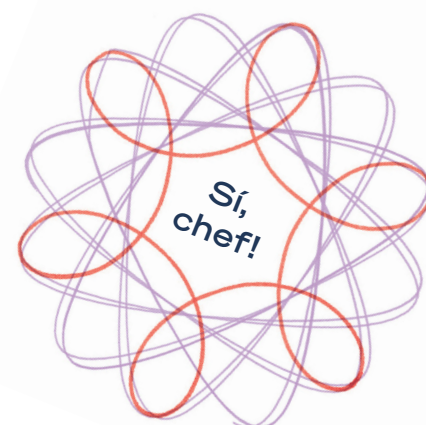
55€

Gilda Can Bo XXL
Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada
Brioche de pulpo en adobo
Maitake al ajillo 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	6,5	37
<i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>		
Josep Foraster - Cava Trepas Brut, 2022	6,5	37
<i>D.O. Cava / Trepas</i>		
Taittinger - Taittinger Brut Reserva	16	95
<i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Podere Cipolla - Rosa Dei Venti, 2023	7	36
<i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>		

Jerez

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

Blancos

Art Laietà - Tallarol, 2023	6	32
<i>D.O. Alella / Pansa Blanca</i>		
La Unidad - Sking or Queen Orange Wine, 2024	5,5	26
<i>D.O.P. Cebreiros / Albillo Real</i>		
Castillo de Monjardín - Chardonnay Gran Reserva, 2016	9	50
<i>D.O. Navarra / Chardonnay</i>		
Prieto Pariente - O'Chan, 2025	6	31
<i>D.O. Bierzo / Godello</i>		
La Marca di San Michele - Capovolto, 2024	8,5	44
<i>D.O.C. Marche / Verdicchio</i>		

Rosados

Vinyes d'Olivardots - Rosa d'Àmfora, 2025	6,5	30
<i>D.O. Empordà / Carinyena gris</i>		
La Calandria - Sonrojo, 2024	6	28
<i>D.O. Navarra / Garnacha</i>		

Tintos

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

Selección de vinos a copas by Coravin

Blancos

Terenzuola - Cinqueterre, 2024	13
<i>Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola, Ruzzese</i>	

Tintos

Ignios Orígenes- Vijariego Negro, 2021	16
<i>Ycoden / Vijariego Negro</i>	
Ottin - Torette Superieur, 2023	11
<i>Valle d'Aoste, Torrette / Petit Rouge, Fumin, Cornalin</i>	

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	12
<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>	