

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
Alcachofa del Prat, "cacio e pepe" V	13
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	

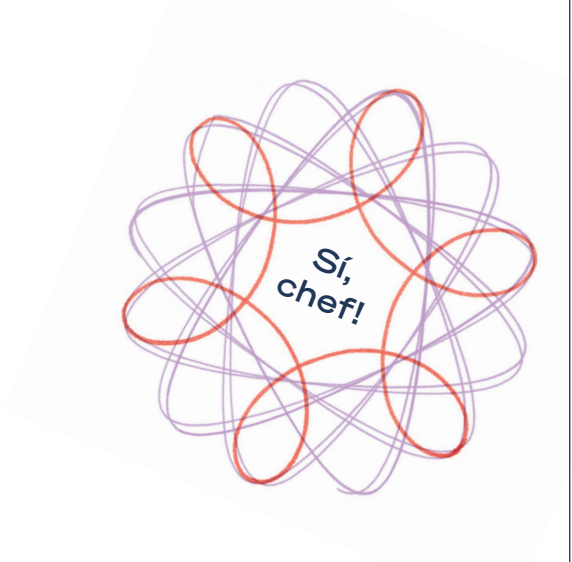


Menú del Chef 50€

- 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>	

De la Barra

Gilda Can Bo XXL	4,5
Ostra Poget n.3, emulsió de musclos	6,5
Montadito d'anxova del Cantàbric, mantega de pebre vermell	8
Cecina de Lleó	12
Pernil ibèric de gla	18
Selecció de 4 formatges de La Teca	18
Amanida russa, ventresca de tonyina	9
Amanida de tomàquet raf, ceba tendra, alfàbrega PB	13
Steak tàrtar de bou, anxovada, rovell d'ou	18
Salpicó de seriola, oli picant, blat de moro cruixent	20

De la Cuina

Croqueta de pollastre rostit a la catalana	3,5
Braves Can Bo V	8
Brioix de pop en adob	8
Truita a la minute de patates, ceba (ndjua picant +2€) V	8
Carxofa del Prat, "cacio e pepe" V	13
Bikini de papada ibèrica, formatge de Maó, romesco	14
Caneló de ceps & albergínia V	15
Mandonguilles de vaca vella madurada, patates palla	19
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de cua de bou	24
Socarrat de gamba vermella, cloïsses, allioli	26
Morro de bacallà Perelló, samfaina, pinyons	30

De la Brasa

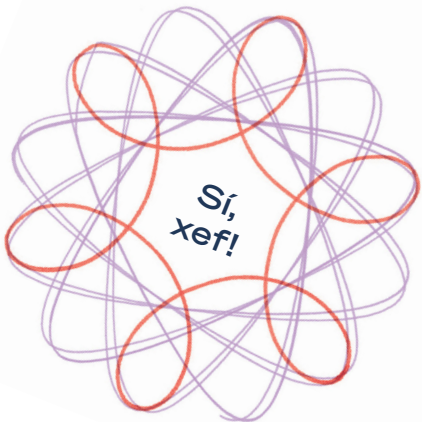
Gambot	18/u
salsa "salmoriglio"	
Portobello XXL V	23
salsa café de Paris	
Sípia de platja	28
picada d' all i julivert	
Pluma ibèrica Quercus	32
purè de carbassa a la brasa, pebrot del piquillo	
Turbot salvatge	70
patata panadera, salsa biscaïna	
Llom baix de vaca gallega Lyo madurada 500g	80
Llom alt de vaca gallega Lyo madurada 750g	120
patates fregides casolanes, pebrots de Padrón	

Menú del Xef 50€

- Gilda Can Bo XXL
- Amanida russa, ventresca de tonyina
- Brioix de pop en adob
- Caneló de ceps & albergínia V
- Mandonguilles de vaca vella madurada
- Pluma ibèrica Quercus
- Pà rústic de massa mare PB
- Tiramisú del Lorenzo V

Maridatge opcional +20€

*Mínim dues persones, taula completa.





Vins del mes a copes

Escumosos

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

Xerès

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

Blancs

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 vinyes velles</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

Rosats

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

Negres

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

Selecció de vins a copes by Coravin

Blancs

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
Negres	
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

Sangries

12

Sangria de vi negre <i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut vermell, cítrics, suc de taronja, vi negre</i>
Sangria de vi blanc <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanc, licor de taronja, cítrics, suc de taronja, vi blanc</i>
Sangria de cava <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanc, licor de taronja, cítrics, suc de taronja, cava</i>