

Tapas froides

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Anchois de Cantabrique 000 (2 filets)                             | 8   |
| Gilda Can Bo XXL, brochettes d'olives, poivrons pimentés, anchois | 4,5 |
| Huîtres de Normandie Poget n.3, vinaigrette de laitue             | 6   |
| Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon          | 9   |
| Salade de tomate d'été, oignon nouveau, basilic PB                | 12  |
| Poireaux grillés au charbon de bois, romesco PB                   | 13  |
| Bonite du Nord fumée, ajoblanco, bottarga                         | 16  |
| Esqueixada (salade catalane) de morue, pilpil au basilic, olives  | 14  |
| Proie de porc ibérique "tonnata", pain grillé                     | 17  |
| Crudo de crevettes rouges, vinaigrette à la pastèque, burrata     | 20  |

Tapas chaudes

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Bravas Can Bo V                                                   | 8   |
| Croquettes de poulet à la catalane                                | 3,5 |
| Brioche de poulpe mariné                                          | 8   |
| Omelette aux pommes de terre, oignons (nduja piquante +2€) V      | 8   |
| Cannelloni de champignons & aubergines V                          | 15  |
| Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille                 | 18  |
| Tagliatelle fraîche de Lorenzo, ragù de queue de bœuf             | 22  |
| Anguille du delta de l'Èbre, escabèche de piment d'Ibarra, orange | 21  |
| Riz socarrat aux gambas rouges, palourdes, aioli                  | 26  |

Spécialités de la maison

Garniture supplémentaire : frites, poivrons du piquillo confits et salade française aux oignons nouveaux PB

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Portobello XXL à la braise, sauce Café de Paris V | 23  |
| Seiche grillée                                    | 28  |
| Plume ibérique à la braise                        | 31  |
| Faux-filet de bœuf maturé de Galice Lyo (500g)    | 80  |
| Entrecôte de bœuf maturée Galice Lyo (750g)       | 120 |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Supplément de garniture | 5 |
|-------------------------|---|

Charcuteries V

Servi avec des petits pains gressins

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Tête de cochon maison                 | 10 |
| Cecina de León, viande de bœuf séchée | 12 |
| Longe de bellota ibérique             | 13 |
| Jambon ibérique de Bellota            | 18 |
| Sélection de 3 charcuteries           | 25 |

Fromages de La Teca V

Servi avec des petits pains gressins, du pain grillé et de la confiture artisanale

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Carrat, Bauma                           | 11 |
| Chèvre - Berguedà, Catalogne            |    |
| El Petitot, Mas Alba                    | 11 |
| Chèvre - Terradelles, Catalogne         |    |
| Puigpedrós, Molí de Ger                 | 11 |
| Vache - Cerdanya, Catalogne             |    |
| El Claustre, La Formatgeria del Miracle | 12 |
| Brebis - Lleida, Catalogne              |    |
| Don Manuel, Sierra de Albarracín        | 12 |
| Brebis - Teruel, Aragón                 |    |
| Zelu Koloria                            | 12 |
| Brebis - Pais basque, France            |    |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Sélection de 3 fromages | 16 |
| Sélection de 5 fromages | 24 |

Pains PB

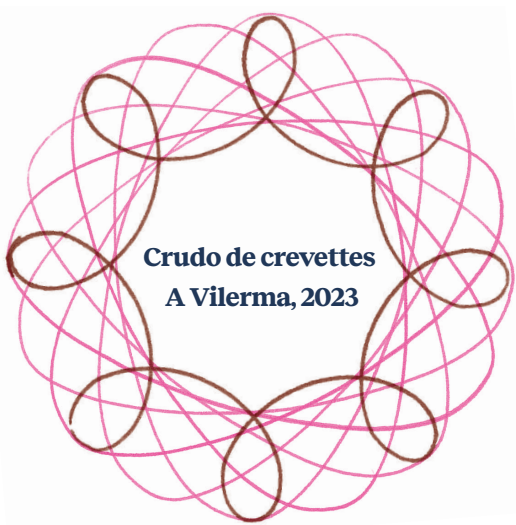
|                         |   |
|-------------------------|---|
| “Pà amb tomàquet”       | 4 |
| Pain rustique au levain | 4 |



Mariages d'été

Suggestions de saison : tapas et vins au verre.

1. Salade de tomate, oignon nouveau + Rebutito
- Vin de Xérès et Sprite
2. Esqueixada de moure + Volaina, 2021
- D.O. Penedès / Parellada
3. Crudo de crevettes rouges + A Vilerma Blanco, 2023
- D.O. Ribeiro / Treixadura, Albariño, Godello, autres
4. Anguille du delta de l'Èbre + El Hombre Bala
- D.O. Madrid / Albillo





Vins du mois au verre

Pétilnants

|                                                                 |      |    |
|-----------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Juvé &amp; Camps - Gran Juvé, 2018</b>                       | 10,5 | 55 |
| <i>D.O. Cava / Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay</i>     |      |    |
| <b>Sumarroca - Inalterat sense sulfits</b>                      | 6    | 33 |
| <i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>                                     |      |    |
| <b>Taittinger - Taittinger Brut Reserva</b>                     | 16   | 94 |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> |      |    |
| <b>Sabaté i Coca - CastellRoig Rose Brut</b>                    | 7    | 37 |
| <i>Corpinnat / Garnacha, Trepát, Xarel·lo</i>                   |      |    |
| <b>Podere Cipolla - Levante 90</b>                              | 6    | 28 |
| <i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>    |      |    |

Xérès

|                                     |   |    |
|-------------------------------------|---|----|
| <b>Rebujito</b>                     | 7 | -  |
| <i>D.O. Jerez / Palomino + soda</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>        |   |    |

Blancs

|                                                                                |     |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>Celler Còsmic - Còsmic Destí Orange , 2024</b>                              | 7   | 38 |
| <i>D.O. Penedès / Muscat</i>                                                   |     |    |
| <b>Celler Credo - Volaina, 2021</b>                                            | 6,5 | 31 |
| <i>D.O. Penedès / Parellada</i>                                                |     |    |
| <b>Amaren - Amaren Blanco, 2021</b>                                            | 8   | 45 |
| <i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>                     |     |    |
| <b>El Hombre Bala - El Hombre Bala Albillo Real, 2023</b>                      | 10  | 50 |
| <i>D.O. Madrid / Albillo</i>                                                   |     |    |
| <b>A Vilerma - A Vilerma Blanco, 2023</b>                                      | 6,5 | 33 |
| <i>D.O. Ribeiro / Treixadura, Albariño, Godello, Torrontes, Loureira, Lado</i> |     |    |
| <b>La Melonera - La Encina del Inglés Blanco, 2023</b>                         | 5,5 | 26 |
| <i>D.O. Sierra de Málaga / Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>      |     |    |
| <b>Terrenzuola - Fosse di Corsano Reserva, 2022</b>                            | 7,5 | 37 |
| <i>D.O.C. Colli Di Luni / Vermentino</i>                                       |     |    |

Rosés

|                                                                                 |     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>La Calandria - Sonrojo, 2024</b>                                             | 5,5 | 28 |
| <i>D.O. Navarra / Garnacha</i>                                                  |     |    |
| <b>Alonso y Pedrajo - Nauda Clarete, 2023</b>                                   | 8   | 41 |
| <i>D.O. Rioja / Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca, Viura, autres</i> |     |    |

Rouges

|                                                                         |     |    |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>Josep Foraster - Julieta, 2023</b>                                   | 7,5 | 42 |
| <i>D.O. Conca de Barberà / Trepát</i>                                   |     |    |
| <b>Mas de les Pereres - Nuncito, 2016</b>                               | 7,5 | 41 |
| <i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, autres</i> |     |    |
| <b>Perelada - Només, 2023</b>                                           | 5,5 | 26 |
| <i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>                                    |     |    |
| <b>Scarpa - Scarpa Langhe Nebbiolo Bric Du Nota, 2022</b>               | 10  | 52 |
| <i>D.O.C. Nebbiolo d’Alba, Piemonte / Nebbiolo</i>                      |     |    |

Vermouth

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| <b>Antica Formula</b>                  | 6 |
| <b>Vermut di Torino Rosso 1757</b>     | 5 |
| <b>Vermut di Torino Extra Dry 1757</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 |

Sangrias

12

|                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sangria au vin rouge</b>                                                                                 |
| <i>Santa Teresa 1796 rhum, amaretto, vermouth rouge, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, vin rouge</i> |
| <b>Sangria au vin blanc</b>                                                                                 |
| <i>Santa Teresa 1796 rhum, vermouth blanc, liqueur d' orange, agrumes, jus d'orange, vin blanc</i>          |
| <b>Sangria de Cava</b>                                                                                      |
| <i>Santa Teresa 1796 rhum, vermouth blanc, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, cava</i>                |

Cocktails Signature

14

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| <b>CanBo</b>                                                           |
| <i>Aperol, sherry, shrub de mandarine, cava</i>                        |
| <b>Inolvidable</b>                                                     |
| <i>Bombay Sapphire gin, vermouth rouge, Campari, palo santo</i>        |
| <b>Kosmo</b>                                                           |
| <i>Grey Goose vodka, shrub framboise, liqueur d'oragne, agrume</i>     |
| <b>Picante</b>                                                         |
| <i>Patron Silver tequila, mezcal, liqueur de chili, agrume</i>         |
| <b>Ex-Press</b>                                                        |
| <i>Santa Teresa 1796 rhum, liqueur de cacao, café, mousse d'orange</i> |

Cocktails sans alcohol

10

|                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Jardinet</b>                                                                  |
| <i>Gin 0.0%, framboise shrub, citron vert kaffir, citrus</i>                     |
| <b>Brisa</b>                                                                     |
| <i>Martini Floreale, Martini Vibrante, mandarine shrub, soda de pamplemousse</i> |

Cocktails classiques

12

Demandez notre  
Cocktail of the Week

