

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	10
Poireaux grillés au charbon de bois, romesco PB	13
Maquereau fumé, 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
Carpaccio de boeuf maturé	15
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”	3
Pain rustique au levain	3,5



Mariages d'été

Suggestions de saison : tapas et vins au verre.

1. Salade de tomate, oignon nouveau + Rebujito
- 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

Pétillants

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

Xérès

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

Blancs

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

Rosés

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

Rouges

Josep Foraster - Julieta, 2023	7,5	41
<i>D.O. Conca de Barberà / Trepát</i>		
Mas de les Pereres - Nuncito, 2016	5,5	26
<i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, autres</i>		
Perelada - Només, 2023	7	35
<i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>		
Scarpa - Scarpa Langhe Nebbiolo Bric Du Nota, 2022	10	52
<i>D.O.C. Nebbiolo d’Alba, Piemonte / Nebbiolo</i>		

Vermouth

Antica Formula	6
Vermut di Torino Rosso 1757	5
Vermut di Torino Extra Dry 1757	5
Yzaguirre Rojo joven	4
Yzaguirre Blanco joven	4
Yzaguirre Rojo Reserva	5
Yzaguirre Blanco Reserva	5

Sangrias

12

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

Cocktails Signature

14

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

Cocktails sans alcohol

10

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

Cocktails classiques

12

Demandez notre
Cocktail of the Week

