

Du Bar

Gilda Can Bo XXL, brochettes d’olives, poivrons pimentés, anchois	4,5
Huître Poget n°3, émulsion de moules	6,5
Toast d’anchois de la Cantabrique, beurre au paprika	8
Cecina de León, viande de bœuf séchée	12
Longe de bellota ibérique	13
Sélection de 4 fromages de La Teca	18
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon	9
Salade de tomates raf, oignons doux, basilic PB	13
Steak tartare de bœuf, “anxovada”, jaune d’œuf	18
Salpicon de sériole, huile pimentée, maïs croustillant	20
Pà amb tomàquet PB	4
Pain rustique au levain PB	4

De la Cuisine

Croquettes de poulet à la catalane	3,5
Bravas Can Bo V	8
Brioche de poulpe mariné	8
Omelette aux pommes de terre, oignons (nduja piquante +2€) V	8
Artichaut du Prat, "cacio e pepe" V	13
Croque “bikini” à la joue de porc ibérique, fromage de Mahon, sauce romesco	14
Cannelloni aux cèpes & aubergines V	15
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille	19
Tagliatelle fraîche de Lorenzo, ragù de queue de bœuf	24
Riz socarrat aux gambas rouges, palourdes, aïoli	26
Morue, samfaina, pignons de pin	30

À la Braise

Crevette royale	18/u
sauce “salmoriglio”	
Portobello XXL à la braise, sauce Café de Paris V	23
sauce Café de Paris	
Seiche grillée	28
persillade	
Plume ibérique	32
purée de courge grillée, piment del Piquillo	
Turbot sauvage	70
pommes de terre boulangères, sauce biscayenne	
Faux-filet de bœuf maturé de Galice Lyo 500g	80
Entrecôte de bœuf maturée Galice Lyo 750g	120
pommes de terre frites maison, piments de Padrón	

Born to grill!

Menu du Chef 50€

- Gilda Can Bo XXL
- Salade russe, ventrèche de thon
- Brioche de poulpe mariné
- Cannelloni aux cèpes & aubergines V
- Boulettes de viande de bœuf affiné
- Plume ibérique à la braise
- Pain rustique au levain PB
- Tiramisù de Lorenzo V

Accord mets-vins optionnel +20€

*Minimum deux personnes, table complète.





Vins du mois au verre

Vins effervescents

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 - Rosa Dei Venti	6	28
<i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>		

Xérès

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>		

Blancs

Tanca els Ulls - Malvasía , 2024	6	31
<i>V.T. L' Alt Camp / Malvasía</i>		
Celler Eudald Massana - Brea, 2023	7	33
<i>D.O. Penedès / Xarel·lo vinyes velles</i>		
Amaren - Amaren Blanco, 2022	8	45
<i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>		
Marc Lecha - Encuentros #8 Bébert, 2020	7	37
<i>V.T. Soria / Albillo Mayor</i>		
Terrenzuola - Fosse di Corsano Reserva, 2022	7,5	37
<i>D.O.C. Colli Di Luni / Vermentino</i>		

Rosés

Can Ràfols del Caus - Petit Caus, 2024	6	28
<i>D.O. Penedès / Merlot, Ull de Llebre, Syrah</i>		
Exopto - Exopto, 2024	6	28
<i>D.O. Rioja / Tempranillo, Garnacha, Viura</i>		

Rouges

Josep Foraster - Julieta, 2023	7,5	42
<i>D.O. Conca de Barberà / Trepát</i>		
Mas de les Pereres - Nuncito, 2016	7,5	41
<i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, otras</i>		
Perelada - Només, 2024	5,5	26
<i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>		
Tesalia - Icení, 2022	6	29
<i>V.T. Cadiz / Tintilla de Rota, Syrah</i>		
Castello Tricerchi - Rosso Di Montalcino, 2023	8,5	42
<i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>		

Selecció de vins a copes by Coravin

Blancs

Chivite - Colección 125 Blanco, 2021	22
<i>D.O. Navarra / Chardonnay</i>	
Scarpa - Monferrato Bianco, 2021	9
<i>D.O.C. Piemonte, Monferrato / Timorasso</i>	
Negres	
Vinyes D’Olivardots - Gresa, 2018	12
<i>D.O. Empordà / Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah</i>	
Rocolo Grassi - Valpolicella Superiore, 2018	12
<i>D.O.C. Valpolicella, Véneto / Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Rondinella</i>	

Vermouth

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

Sangrias12

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