

Du Bar

Pà amb tomàquet	PB	4
Pain rustique au levain	PB	4
Gilda Can Bo XXL, brochettes d’olives, poivrons pimentés, anchois		4,5
Huître Poget n°3, fruits rouges, basilic		7
Toast d’anchois de la Cantabrique 000, beurre au paprika		8
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon		9
Bruschetta de foie de morue, aïoli ,oignon au vin rouge		13
Salade de printemps, vinaigrette aux noisettes de Reus	PB	14
Cecina de León (viande de bœuf séchée) 70g		15
Jambon ibérique de bellota 40g		18
Sélection de 4 fromages de La Teca , confiture maison		18
Steak tartare de bœuf, “anxovada”, jaune d’œuf		19
Salpicon de sérieole, huile pimentée, maïs croustillant	(4 / 14)	21

De la Cuisine

Croquettes de poulet à la catalane	3,5
Bravas Can Bo	8
Brioche de poulpe mariné	8
Spanish omelette préparée à la minute aux morilles	12
Cannelloni aux cèpes & aubergines	15
Kokotxas de morue, petits pois du Maresme, jambon ibérique	19
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille	19
Langue de bœuf grillée, bagna cauda, chou mariné	20
Mezze manica Felicetti à la carbonara ibérique	21
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

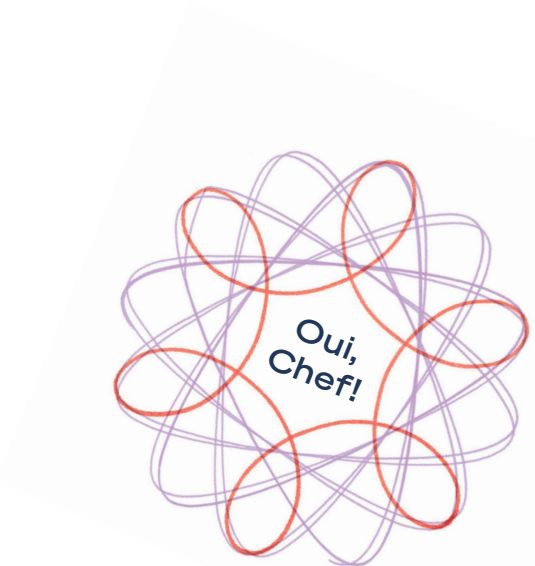
Asperges vertes	V	18
beurre et Parmigiano Reggiano affiné 24 mois		
Crevette royale		19/u
sauce “salmoriglio”		
Seiche grillée		28
persillade		
Plume ibérique		32
purée de courge grillée, piment del Piquillo confit		
Turbot sauvage		70
pommes de terre boulangères, sauce biscayenne		
Faux-filet de bœuf mûré de Galice Lyo 500g		80
Entrecôte de bœuf mûrée Galice Lyo 750g		120
pommes de terre frites maison, piments de Padrón		
Wagyu japonais A5 250 g		80
ponzu méditerranéen, pickles maison		

Menu du Chef 55€

- Gilda Can Bo XXL
- Salade russe, ventrèche de thon
- Brioche de poulpe mariné
- Asperges vertes à la braise V
- Mezze manica à la carbonara ibérique
- Plume ibérique à la braise
- Pain rustique au levain PB
- Tiramisù de Lorenzo V

Accord mets-vins optionnel +25€

*Minimum deux personnes, table complète.





Vins au verre

Vins effervescents

Sumarroca - Inalterat sense sulfits <i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>	6,5	37
Josep Foraster - Cava Trepas Brut, 2022 <i>D.O. Cava / Trepas</i>	6,5	37
Taittinger - Taittinger Brut Reserva <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	16	95
Podere Cipolla - Levante 90 <i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>	7	35

Xérès

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

Art Laietà - Tallarol, 2023 <i>D.O. Alella / Pansa Blanca</i>	6	32
La Unidad - Sking or Queen Orange Wine, 2024 <i>D.O.P. Cebreros / Albillo Real</i>	5,5	26
Sabinars - Sabinars Blanc de Guarda, 2014 <i>D.O. Arlanza / Viura, Malvasía, Albillo, Chasselas</i>	9	45
Prieto Pariente - O´Chan, 2025 <i>D.O. Bierzo / Godello</i>	6	31
La Marca di San Michele - Capovolto, 2024 <i>I.G.T. Marche / Verdicchio</i>	8,5	44

Rosés

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

Rouges

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

Sélection de vins au verre par Coravin

Blancs

Terenzuola - Cinqueterre, 2024 <i>Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola, Ruzzese</i>	13
Rouges	
Ignios Orígenes- Vijariego Negro, 2021 <i>Ycoden / Vijariego Negro</i>	16
Ottin - Torete Superieur, 2023 <i>Valle d'Aoste, Torrette / Petit Rouge, Fumin, Cornalin</i>	11

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

Sangrias

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>	