

Tapas Frías

Cold Tapas

Anchoas del cantábrico 000 (2 filetes)

Cantabrian anchovies 000 (2 fillets)

Gilda Can Bo XXL

Brochette Can Bo XXL

Cecina de León, picos feos

Cecina de León, bread sticks

Ostra Thierry n.3, emulsión de lechuga

Oyster Thierry n.3, lettuce vinaigrette

Salpicón de pez limón, chips Bonilla

Amberjack carpaccio, Bonilla chips

Ensaladilla rusa, ventresca de atún

Russian salad, tuna belly fillets

Escalivada, sardina ahumada, olivada

Roasted eggplant & pepper, smoked sardines, olives

Puerros al carbón, romesco PB

Braised leeks, romesco sauce PB

Presa ibérica "tonnata", tostadas

Iberian prey "tonnata", crackers

Especiales de la Casa

House Specials

7	Incluye 1 guarnición a elegir: patatas fritas, pimientos del piquillo confitados o ensalada	
4,5	francesa con cebolleta PB	
11,5	Includes 1 side to choose: house cut fries, piquillo peppers, butter lettuce salad with chive PB	
5,5		
	Portobello XXL a la brasa, jugo de setas PB	18
19,5	Grilled XXL Portobello, mushroom juice PB	
	Salmonete de playa a la "llauna"	28
8	Boneless red mullet, garlic & paprika sauce	
	Pluma ibérica a la brasa	26
14	Iberian pork	
	Onglet a la brasa	22
14	Hanger steak	
	Guarnición extra	5
16,5	Extra side	

Tapas Calientes

Hot Tapas

Bravas Can Bo V

Can Bo patatas bravas, spicy sauce V

Croqueta de pollo a la catalana

Braised chicken croquette

Brioche de pulpo en adobo

Crispy octopus brioche

Maitake al carbón, escabeche de azafrán, parmesano V

Charcoal Maitake, saffron, parmesan V

Canelón de ceps & berenjena V

Porcini & eggplant cannelloni V

Tortilla hecha al momento de patata, cebolla, setas de temporada V

Spanish omelette cooked on the spot, onion, mushroom V

Calamares rellenos de butifarra negra "romescats"

Baby squid stuffed with black sausage

Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja

Dry aged beef meatballs, shoestring fries

Dados de rape a la catalana

Monkfish cubes catalan style

Quesos de La Teca V

Cheese from La Teca V

6,5	Servidos con picos feos, tostadas y mermelada casera Served with bread sticks, crackers & homemade jam	
2,9		
	Fermió, La Balda	
6,5	Vaca - Girona, Cataluña	
	El Petitot, Mas Alba	
15	Cabra - Terradelles, Cataluña	
	Puigpedrós, Molí de Ger	
13	Vaca - Cerdanya, Cataluña	
	El Claustre, La Formatgeria del Miracle	
9,5	Oveja - Lleida, Cataluña	
	Don Manuel, Sierra de Albarracín	
14	Oveja - Teruel, Aragon	
	Zelu Koloria	
18	Oveja - País Vasco, Francia	
24,5	Selección de 3 quesos	16
	Selection of 3 cheeses	
	Selección de 5 quesos	24
	Selection of 5 cheeses	

Panes PB

Breads PB

"Pà amb tomàquet"

3,5

Pan rústico de masa madre

4

Rustic sourdough bread

Focaccia Can Bo

4

Can Bo Focaccia



Vinos a Copas + Vinos del Mes

Wine by Glass + Selection of the Month

Espumosos Sparkling Wine

Juvé & Camps - Gran Juvé, 2017	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>		
Torelló - Pálid Torelló Brut Rosé	7	37
<i>Corpinnat / Macabeo, Pinot Noir</i>		
Podere Cipolla - Libeccio 225 (vino del mes)	6	28
<i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>		

Jerez Jerez Wine

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

Blancos White Wine

La Melonera - La Encina de Inglés Blanco, 2023	5,5	26
<i>D.O. Sierra de Málaga / Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>		
Tanca els Ulls - Cartoixà de la Marina, 2023 (Vino del mes)	7	41
<i>D.O. Terra Alta / Cartoixà</i>		
Amaren - Amaren Blanco, 2021	8	45
<i>D.O. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>		
Astobiza - Astobiza Blanco, 2023	6	28
<i>Txakoli Álava / Hondarrabi Zuri</i>		
Scarpa - Monferrato Bianco, 2021 (Vino del mes)	8	40
<i>D.O.C. Piemonte, Monferrato / Timorasso</i>		

Rosados Rosé Wine

La Gravera - Lagrava Natural Clarete, 2023	6	30
<i>V.T. Serra Llarga / Monastrell, otras variedades únicas</i>		

Tintos Red Wine

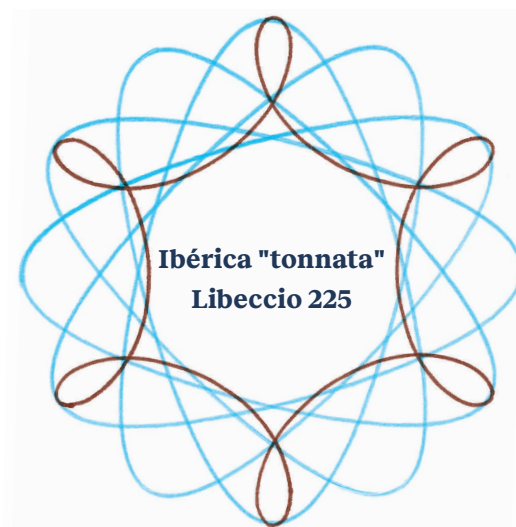
Costers del Sió - Celistia Negre, 2023	5	26
<i>D.O. Costers del Segre / Tempranillo, Syrah</i>		
Perelada - Només, 2023	5,5	26
<i>D.O. Perelada / Garnatxa Negra</i>		
Terrilogía - Terrestre, 2021 (Vino del mes)	6	32
<i>D.O.Q. Priorat / Garnatxa, Samsó</i>		
Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023 (Vino del mes)	7	35
<i>D.O. Manchuela / Monastrell</i>		
Dominio de Cair - Cair cuvée, 2021	6,5	34
<i>D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina, Merlot</i>		
Castello Tricerchi - Iuli' O, 2022 (Vino del mes)	6,5	31
<i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>		

Maridajes

Pairing

Nuestra selección del mes, servido por copa
Our selection of the month, served by glass

- 1. Cecina + Celistia Negre**
D.O. Costers del Segre / Tempranillo, Syrah
- 2. Puerros + Fino**
100% Palomino
- 3. Presa ibérica "tonnata" + Libeccio 225 (Vino del mes)**
I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa
- 4. Brioche de pulpo + Cartoixà, 2023**
D.O. Terra Alta / Cartoixà
- 5. Calamares rellenos de butifarra + Amaren Blanco**
D.O. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo blanco



Postres

Desserts

Fresas del Lluís con yogur v	7,5
<i>Mr. Lluís strawberries, yogurt v</i>	
Flan Can Bo v	7
<i>Can Bo crème caramel v</i>	
Chocolate, chocolate & chocolate v	9
<i>Chocolate, chocolate & chocolate v</i>	
Tiramisú de Lorenzo v	8
<i>Lorenzo's Tiramisu v</i>	
Selección de helados artesanales v	6
<i>Artisanal ice cream selection v</i>	