

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

12,5 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

9 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

17 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

8 Servidos con picos feos, tostadas y mermelada casera
Served with bread sticks, crackers & homemade jam

3,2

Carrat, Bauma

7,5 Cabra - Berguedà, Cataluña

El Petitot, Mas Alba

15 Cabra - Terradelles, Cataluña

Puigpedrós, Molí de Ger

14 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. Tarragona / Cartoixà</i> | | |
| Amaren - Amaren Blanco, 2021 | 8 | 45 |
| <i>D.O. Ca. 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> | | |
| Terrilogia - 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 / Tinta Fina, Merlot</i> | | |
| Dominio de Cair - Cair cuvée, 2021 | 6,5 | 34 |
| <i>D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina, Merlot</i> | | |
| Castello Tricerchi - Iulí'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

D.O. Jerez / Palomino

3. Presa ibérica "tonnata" + Libeccio 225 (Vino del mes)

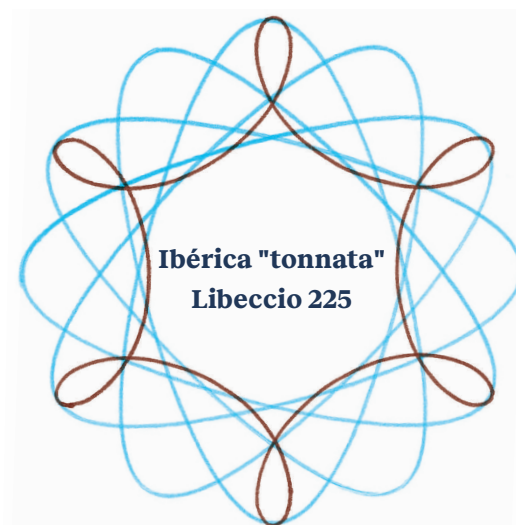
I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa

4. Brioche de pulpo + Cartoixà, 2023

D.O. Tarragona / 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> | |