

Tapas Frías

Cold Tapas

Anchoas del cantábrico 000 (2 filetes)

Cantabrian anchovies 000 (2 fillets)

Gilda Can Bo XXL

Brochette Can Bo XXL

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

Lengua de ternera, salsa verde, encurtidos

Beef tongue, green sauce, pickles

Puerros al carbón, romesco PB

Braised leeks, romesco sauce PB

Presas ibéricas "tonnata", tostadas

Iberian prey "tonnata", crackers

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

Alcachofa del Prat, cacio e pepe V

Charcoal Maitake, saffron, parmesan V

Canelón de ceps & berenjena V

Porcini & eggplant cannelloni V

Tortilla hecha al momento de patata, cebolla (con nduja picante +1,5€) V

Spanish omelette cooked on the spot, onion (add spicy nduja +1,50€) V

Calamares rellenos de butifarra negra "romescats"

Baby squid stuffed with black sausage

Tagliatella fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro

Lorenzo's fresh tagliatelle, oxtail ragu

Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja

Dry aged beef meatballs, shoestring fries

Suquet de rape, almejas V

Monkfish suquet, clams V

Costilla de ternera guisada, puré de patatas, demiglacé

Braised beef rib, mashed potatoes, demi-glace

Especiales de la Casa

House Specials

7	Incluye guarnición patatas fritas, pimientos del piquillo confitados y ensalada francesa con cebolleta PB	
4,5	Includes side: house cut fries, piquillo peppers, butter lettuce salad with chive PB	
5,5		
	Portobello XXL a la brasa, jugo de setas PB	21
19,5	Grilled XXL Portobello, mushroom juice PB	
	Sepia de playa a la plancha V	26
9	Grilled cuttlefish V	
	Pluma ibérica a la brasa	29
14	Iberian pork	
	Lomo bajo de vaca rubia gallega madurada (500g)	65
13	Dry-aged rubia gallega beef shortloin (500g)	
17	Guarnición extra	5
	Extra side	

Quesos de La Teca V

Cheese from La Teca V

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

	Carrat, Bauma	
8	<i>Cabra - Berguedà, Cataluña</i>	
	El Petitot, Mas Alba	
3,2	<i>Cabra - Terradelles, Cataluña</i>	
	Puigpedrós, Molí de Ger	
8	<i>Vaca - Cerdanya, Cataluña</i>	
	El Claustre, La Formatgeria del Miracle	
9	<i>Oveja - Lleida, Cataluña</i>	
	Don Manuel, Sierra de Albarracín	
14	<i>Oveja - Teruel, Aragon</i>	
	Zelu Koloria	
8	<i>Oveja - País Vasco, Francia</i>	
14	Selección de 3 quesos	16
	Selection of 3 cheeses	
17	Selección de 5 quesos	24
	Selection of 5 cheeses	
18		
26	Embutidos	
	Cured meats	
28	Servidos con picos feos / Served with bread sticks	
	Cecina de León	13
	Cecina de León	
	Carpaccio de picanha madurada	16
	Dry-aged picanha carpaccio	
	Jamón ibérico de Bellota	18
	Jamón ibérico de Bellota	
	Selección de 3 embutidos	25
	Selection of 3 cured meats	



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 - Pà·lid Torelló Brut Rosé	7	37
<i>Corpinnat / Macabeu, Pinot Noir</i>		
Podere Cipolla - Levante 90 (vino del mes)	6	28
<i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spermola, Moscato</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>		

Rosados Rosé Wine

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

Tintos Red Wine

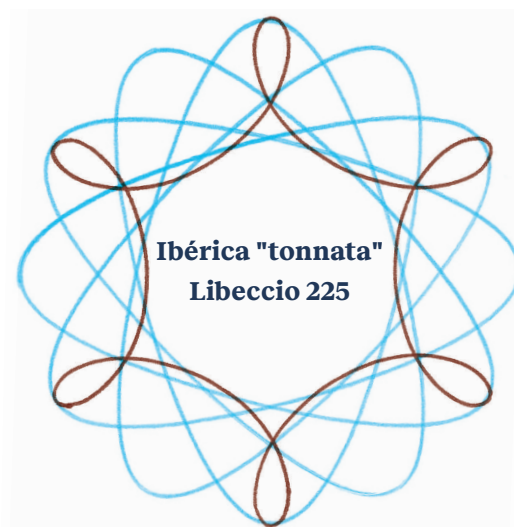
Costers del Sió - Celistia Negre, 2023	5	26
<i>D.O. Costers del Segre / Tempranillo, Syrah</i>		
Perelada - Només, 2023	5,5	26
<i>D.O. Perelada / Garnatxa Negra</i>		
Terrilogía - Terrestre, 2021 (vino del mes)	6	32
<i>D.O.Q. Priorat / Garnatxa, Samsó</i>		
Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023 (vino del mes)	7	35
<i>D.O. Manchuela / Tinta Fina, Merlot</i>		
Dominio de Cair - Cair cuvée, 2021	6,5	34
<i>D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina, Merlot</i>		
Scarpa - Langhe Nebbiolo Bric Du Nota 2021 (vino del mes)	10	52
<i>D.O.C. Nebbiolo d'Alba / Nebbiolo</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**



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>	