

Tapas Frías

- Anchoas del cantábrico 000 (2 filetes)**
- Gilda Can Bo XXL**
- Cecina de León, picos feos**
- Ostra Thierry n.3, emulsión de lechuga**
- Salpicón de pez limón, chips Bonilla**
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún**
- Escalivada, sardina ahumada, olivada**
- Puerros al carbón, romesco ^{PB}**
- Presa ibérica "tonnata", tostadas**

Especiales de la Casa

- 7** Incluye 1 guarnición a elegir: patatas fritas, pimientos del piquillo confitados o ensalada
- 4,5**
- 11,5** francesa con cebolleta ^{PB}
- 5,5**
- 19,5** **Portobello XXL a la brasa, jugo de setas ^{PB}** **18**
- 8** **Salmonete de playa a la "llauna"** **28**
- 14** **Pluma ibérica a la brasa** **26**
- 14** **Onglet a la brasa** **22**
- 16,5** **Guarnición extra** **5**

Tapas Calientes

- Bravas Can Bo ^V**
- Croqueta de pollo rustido a la catalana**
- Brioche de pulpo en adobo**
- Maitake al carbón, escabeche de azafrán, parmesano ^V**
- Canelón de ceps & berenjena ^V**
- Tortilla a la minute de patatas, cebolla, setas de temporada ^V**
- Calamares rellenos de butifarra negra "romescats"**
- Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja**
- Dados de rape a la catalana**

Quesos de la Teca ^V

- 6,5** Servidos con picos feos, tostadas y mermelada casera
- 2,9**
- 6,5** **Fermió, La Balda**
- 15** *Vaca - Girona, Cataluña*
- 13** **El Petitot, Mas Alba**
- 9,5** *Cabra - Terradelles, Cataluña*
- 14** **Puigpedrós, Molí de Ger**
- 18** *Vaca - Cerdanya, Cataluña*
- 24,5** **El Claustre, La Formatgeria del Miracle**
- Oveja - Lleida, Cataluña*
- Don Manuel, Sierra de Albarracín**
- Oveja - Teruel, Aragón*
- Zelu Koloria**
- Oveja - País Vasco, Francia*
- 3,5**
- 4** **Selección de 3 quesos** **16**
- 4** **Selección de 5 quesos** **24**

Panes ^{PB}

- "Pà amb tomàquet"**
- Pan rústico de masa madre**
- Focaccia Can Bo**



Maridajes

Nuestra selección del mes, servido a copa.

1. Cecina + Celistia Negre

Costers del Segre / Tempranillo, Syrah

2. Puerros + Fino

Palomino

3. Presa ibérica tonnata + Libeccio 225

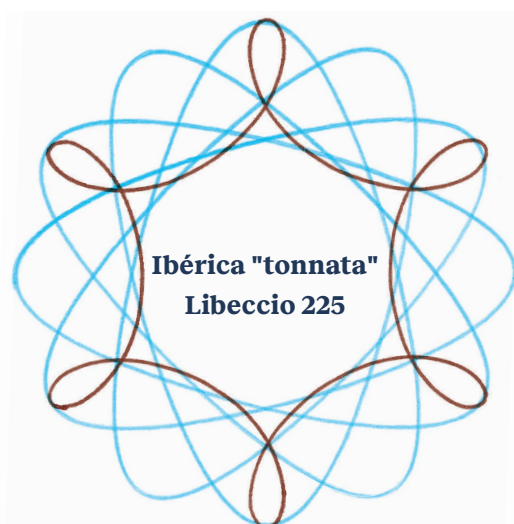
I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa

4. Brioche de pulpo + Carinyet, 2022

D.O. Costers del Segre / Riesling, Pinot Noir

5. Calamares rellenos de butifarra + Amaren Blanco

D.O. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco





Vinos a Copas + Vinos del Mes

Espumosos

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 - Pàlid 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

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

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>		
Batlliu de Sort - Carinyet (Orange), 2022 (Vino del mes)	6	29
<i>D.O. Costers del Segre / Riesling, Pinot Noir</i>		

Rosados

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

Tintos

Costers del Sió - Celistia Negra, 2023	5	26
<i>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>		
Castello Tricerchi - Iuli' O, 2022 (Vino del mes)	6,5	31
<i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>		

Vermut

Antica Formula	6
Vermut di Torino Rosso 1757	5
Vermut di Torino extra Dry 1757	5
Yzaguirre Rojo joven	4
Yzaguirre Blanco joven	4
Yzaguirre Rojo Reserva	5
Yzaguirre Blanco Reserva	5

Sangrías

12

Sangría de Vino Tinto
<i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut rojo, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino tinto</i>
Sangría de Vino Blanco
<i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino blanco</i>
Sangría de Cava
<i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, cava</i>

Signature Cocktails

14

CanBo
<i>Aperol, jerez, shrub de mandarina, cava</i>
Inolvidable
<i>Gin Bombay Sapphire, vermut rojo, Campari, palo cortado</i>
Kosmo
<i>Vodka Grey Goose, shrub de frambuesa, licor de naranja, cítrico</i>
Picante
<i>Tequila Patron Silver, mezcal, licor de chile, cítrico</i>
Ex-Press
<i>Ron Santa Teresa 1796, licor de cacao, café, espuma de naranja</i>

Non-Alcoholic Cocktails

10

Jardinet
<i>Gin 0,0%, frambuesa, lima kaffir, cítrico</i>
Brisa
<i>Martini Floreale, Martini Vibrante, mandarina, soda de pomelo</i>

Classic Cocktails

12

Pregunta por nuestro
Cocktail of the Week

