

## Tapas froides

Anchois de Cantabrique 000 (2 filets)	7
Gilda Can Bo XXL, brochettes d'olives, poivrons pimentés, anchois	4,5
Huîtres de Normandie Poget n.3, vinaigrette de laitue	5,5
Maquereau fumé, ajoblanco, bottarga	16
Salpicón (ceviche) de Sérïole, chips Bonilla	19,5
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon	9
Langue de boeuf, sauce verte, cornichons	14
Poireaux grillés au charbon de bois, romesco PB	13
Proie de porc ibérique "tonnata", pain grillé	17

## Tapas chaudes

Bravas Can Bo V	8
Croquettes de poulet à la catalane	3,2
Brioche de poulpe mariné	8
Asperges blanches à la carbonara	13
Cannelloni de champignons & aubergines V	14
Omelette aux pommes de terre, oignons (nduja piquante +1,5€) V	8
Pois chiches à la catalane, guanciaie, boudin noir et de perol	13
Tagliatelle fraîche de Lorenzo, ragù de queue de boeuf	17
Boulettes de viande de boeuf affiné, pommes paille	18
Riz socarrat aux gambas rouges, palourdes, aïoli	26
Turbot grillé, sauce "vignarola", légumes de printemps	32

## Spécialités de la maison

Garniture supplémentaire : frites, poivrons du piquillo confits et salade française aux oignons nouveaux PB

Portobello XXL à la braise, sauce Café de Paris PB	21
Seiche grillée	26
Plume ibérique à la braise	29
Faux-filet de boeuf maturé de Galice (500g)	65

Supplément de garniture	5
-------------------------	---

## Charcuteries V

Servis avec des petits pains gressins

Tête de cochon maison	10
Cecina de León, viande de boeuf séchée	12
Longe de bellota ibérique	13
Carpaccio de boeuf maturé	15
Jambon ibérique de Bellota	18
Sélection de 3 charcuteries	25

## Fromages de La Teca V

Servis avec des petits pains gressins, du pain grillé et de la confiture artisanale

Carrat, Bauma	11
Chèvre - Berguedà, Catalogne	
El Petitot, Mas Alba	11
Chèvre - Terradelles, Catalogne	
Puigpedrós, Molí de Ger	11
Vache - Cerdanya, Catalogne	
El Claustre, La Formatgeria del Miracle	12
Brebis - Lleida, Catalogne	
Don Manuel, Sierra de Albarracín	12
Brebis - Teruel, Aragón	
Zelu Koloria	12
Brebis - Pais basque, France	
Sélection de 3 fromages	16
Sélection de 5 fromages	24

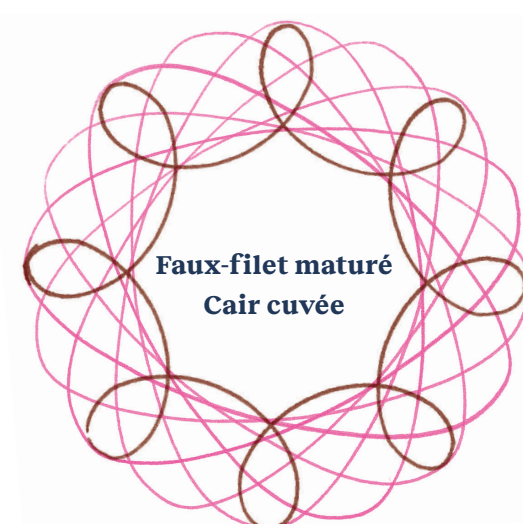
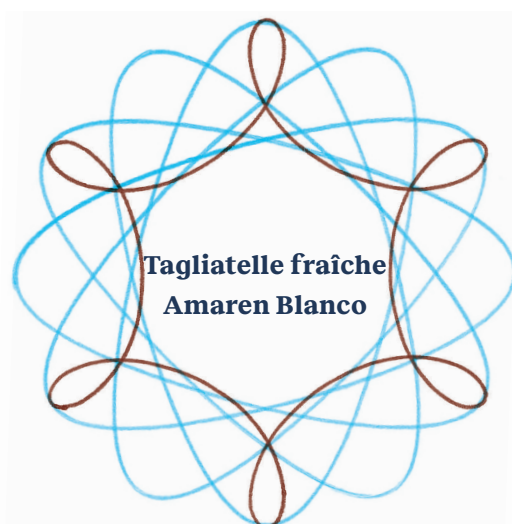
## Pains PB

"Pà amb tomàquet"	3
Pain rustique au levain	3,5

## Mariage

Notre sélection du mois, servie au verre.

- Sélection de 3 charcuteries + Julieta, 2023**  
D.O. Conca de Barberà / Trepat
- Asperges blanches à la carbonara + Volaina, 2021**  
D.O. Penedès / Parellada
- Tagliatelle fraîche + Amaren Blanco, 2021**  
D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco
- Langue de boeuf + Levante 90**  
I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato
- Faux-filet de boeuf maturé + Cair cuvée, 2021**  
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo, Merlot





## Vins au verre + Vins du mois

## Pétillants

<b>Juvé &amp; Camps - Gran Juvé, 2017</b>	10,5	55
<i>D.O. Cava / Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay</i>		
<b>Sumarroca - Inalterat sense sulfits</b>	6	33
<i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>		
<b>Taittinger - Taittinger Brut Reserva</b>	16	94
<i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
<b>Torelló - Pà·lid Torelló Brut Rosé (vin du mois)</b>	7	37
<i>Corpinnat / Macabeu, Pinot Noir</i>		
<b>Podere Cipolla - Levante 90</b>	6	28
<i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</i>		

## Xérès

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

## Blancs

<b>Celler Credo - Volaina, 2021 (vin du mois)</b>	6,5	31
<i>D.O. Empordà / Parellada</i>		
<b>La Melonera - La encina de inglés blanco, 2023</b>	5,5	26
<i>D.O. Sierra de Málaga / Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>		
<b>Batlliu de Sort - Carinyet (Orange), 2022</b>	6	29
<i>D.O. Costers del Segre / Riesling, Pinot Noir</i>		
<b>Amaren - Amaren Blanco, 2021</b>	8	45
<i>D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco</i>		

## Rosés

<b>La Gravera - Lagrava Natural Clarete, 2023</b>	6	30
<i>V.T. Serra Llarga / Monastrell, autres variétés uniques</i>		

## Rouges

<b>Josep Foraster - Julieta, 2023</b>	7	42
<i>D.O. Conca de Barberà / Trepat</i>		
<b>Mas de les Pereres - Nuncito, 2016 (vin du mois)</b>	7,5	41
<i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, autres</i>		
<b>Perelada - Només, 2023</b>	5,5	26
<i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>		
<b>Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023</b>	7	35
<i>D.O. Manchuela / Monastrell</i>		
<b>Dominio de Cair - Cair Cuvée, 2021</b>	6,5	34
<i>D.O. Ribera del Duero / Tinta Fina, Merlot</i>		
<b>Castello Tricerchi - IuLi'o, 2022</b>	7,5	38
<i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>		

## Vermouth

<b>Antica Formula</b>	6
<b>Vermut di Torino Rosso 1757</b>	5
<b>Vermut di Torino Extra Dry 1757</b>	5
<b>Yzaguirre Rojo joven</b>	4
<b>Yzaguirre Blanco joven</b>	4
<b>Yzaguirre Rojo Reserva</b>	5
<b>Yzaguirre Blanco Reserva</b>	5

## Sangrias

12

<b>Sangria au vin rouge</b>
<i>Santa Teresa 1796 rhum, amaretto, vermouth rouge, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, vin rouge</i>
<b>Sangria au vin blanc</b>
<i>Santa Teresa 1796 rhum, vermouth blanc, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, vin blanc</i>
<b>Sangria de Cava</b>
<i>Santa Teresa 1796 rhum, vermouth blanc, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, cava</i>

## Cocktails Signature

14

<b>CanBo</b>
<i>Aperol, sherry, shrub de mandarine, cava</i>
<b>Inolvidable</b>
<i>Bombay Sapphire gin, vermouth rouge, Campari, palo santo</i>
<b>Kosmo</b>
<i>Grey Goose vodka, shrub framboise, liqueur d'orange, agrume</i>
<b>Picante</b>
<i>Patron Silver tequila, mezcal, liqueur de chili, agrume</i>
<b>Ex-Press</b>
<i>Santa Teresa 1796 rhum, liqueur de cacao, café, mousse d'orange</i>

## Cocktails sans alcool

10

<b>Jardinet</b>
<i>Gin 0.0%, framboise shrub, citron vert kaffir, citrus</i>
<b>Brisa</b>
<i>Martini Floreale, Martini Vibrante, mandarine shrub, soda de pamplemousse</i>

## Cocktails classiques

12

Demandez notre  
**Cocktail of the Week**

