

Tapas froides

Anchois de Cantabrique 000 (2 filets)	7
Gilda Can Bo XXL, brochettes d'olives, poivrons pimentés, anchois	4,5
Cecina de León, viande de bœuf séchée, petits pains gressins	12,5
Huître Thierry n.3, vinaigrette de laitue	5,5
Salpicón de Sériole couronnée (type ceviche), chips Bonilla	19,5
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon	9
Escalivada, aubergine, poivron, oignon, tomate, sardine fumée, olives	14
Poireaux grillés au charbon de bois, romesco PB	14
Proie de porc ibérique « tonnata », pain grillé	17

Spécialités de la maison

	7	Inclut une garniture à choisir : frites, poivrons du piquillo	
	4,5	confits, salade française aux oignons nouveaux PB	
Portobello XXL à la braise, jus de champignons PB			18
Rouget, sauce à l'ail et au paprika			28
Plume ibérique à la braise			26
Onglet à la braise			22
Supplément de garniture			5

Tapas chaudes

Pommes de terre Bravas Can Bo V	8
Croquettes de poulet à la catalane	3,2
Brioche de poulpe mariné	7,5
Maitake grillé au charbon de bois, cornichons au safran, parmesan V	15
Cannelloni de champignons & aubergines V	14
Tortilla à la minute pommes de terre, oignons, champignons de saison V	9,5
Calamars farcis au boudin noir catalanes "romescats"	14
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille	18
Cubes de lotte sautés à la catalane	24,5

Fromages de La Teca V

	8	Servis avec des petits pains gressins, du pain grillé et de la confiture artisanale	
	3,2		
	7,5		
Carrat, Bauma			
<i>Chèvre - Berguedà, Catalogne</i>			
El Petitot, Mas Alba			
<i>Chèvre - Terradelles, Catalogne</i>			
Puigpedrós, Molí de Ger			
<i>Vache - Cerdanya, Catalogne</i>			
El Claustre, La Formatgeria del Miracle			
<i>Brebis - Lleida, Catalogne</i>			
Don Manuel, Sierra de Albarracín			
<i>Brebis - Teruel, Aragón</i>			
Zelu Koloria			
<i>Brebis - Pais basque, France</i>			
	3,5		
	4		
	4	Sélection de 3 fromages	16
		Sélection de 5 fromages	24

Pains PB

"Pà amb tomàquet"	
Pain rustique au levain	
Focaccia Can Bo	

Mariage

Notre sélection du mois, servie au verre.

1. Cecina + Celistia Negre

D.O. Costers del Segre / Tempranillo, Syrah

2. Poireaux + Fino

D.O. Jerez / Palomino

3. Proie du porc ibérique "tonnata" + Libeccio 225

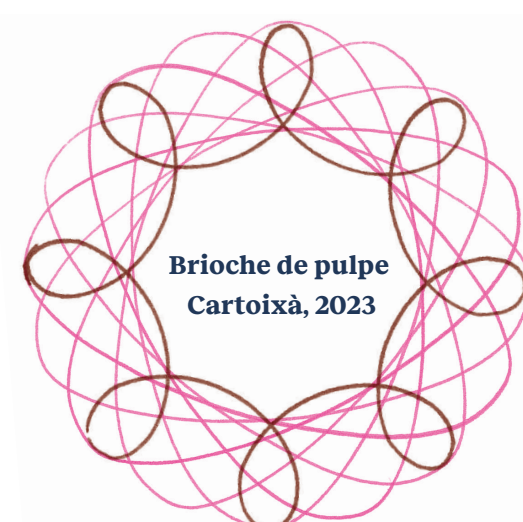
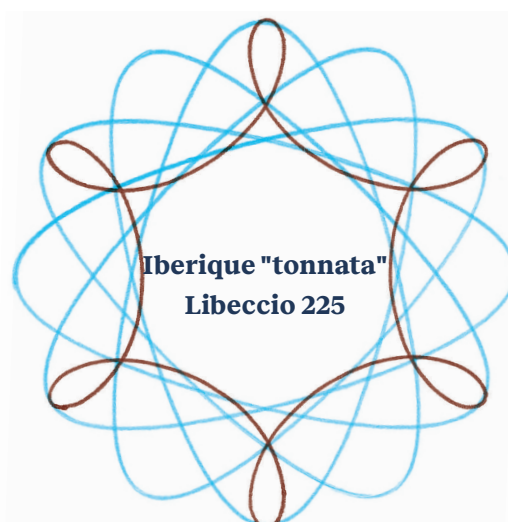
I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa

4. Brioche de poulpe + Cartoixà, 2023

D.O. Tarragona / Cartoixà

5. Calamars farcis au boudin + Amaren Blanco

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





Vins au verre + Vins du mois

Pétillants

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 (vin du mois)	6	28
<i>I.G.T.Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>		

Xérès

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>		

Blancs

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 (vin du mois)	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 (vin du mois)	8	40
<i>D.O.C. Piemonte, Monferrato / Timorasso</i>		

Rosés

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

Rouges

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 (vin du mois)	6	32
<i>D.O.Q. Priorat / Garnatxa, Samsó</i>		
Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023 (vin du mois)	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 - Iulí'O, 2022 (vin du mois)	6,5	3
<i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>		

Vermouth

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

Sangrias

12

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

Cocktails Signature

14

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

Cocktails sans alcool

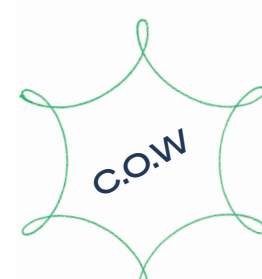
10

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

Cocktails classiques

12

Demandez notre
Cocktail of the Week



Tapas froides

Anchois de Cantabrique 000 (2 filets) (4/14)	7
Gilda Can Bo XXL, brochettes d'olives, poivrons pimentés, anchois (4/14)	4,5
Cecina de León, viande de bœuf séchée, petits pains gressins (1)	12,5
Huître Thierry n.3, vinaigrette de laitue (12/14)	5,5
Salpicón de Sérïole couronné, chips Bonilla (4/14)	19,5
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon (1/3/4/14)	9
Aubergine, poivron, oignon, tomate, sardine fumée, olives (4/14)	14
Poireaux grillés au charbon de bois, romesco (1/5/14) PB	14
Proie de porc ibérique « tonnata », pain grillé (1/3/4/8/9/14)	17

Spécialités de la maison

	7	Inclut une garniture à choisir : frites, poivrons du piquillo	
		confits, salade française aux oignons nouveaux (14) PB	
Portobello XXL à la braise, jus de champignons PB	18		
Rouget, sauce à l'ail et au paprika (4/8/11)	28		
Plume ibérique à la braise	26		
Onglet à la braise	22		
Supplément de garniture	5		

Tapas chaudes

Pommes de terre Bravas Can Bo (3/4/14) V	8
Croquettes de poulet à la catalane (1/2/3/8)	3,2
Brioche de poulpe mariné (1/2/3/12/14)	7,5
Maitake au charbon de bois, cornichons au safran, parmesan (2/14) V	15
Cannelloni de champignons & aubergines (1/2/3) V	14
Tortilla à la minute pommes de terre, oignons, champignons (3) V	9,5
Calamars farcis au boudin noir catalanes "romescats" (1/4/5/8/11/12)	14
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille (1/2/8/14)	18
Cubes de lotte sautés à la catalane (1/2/4/5/8)	24,5

Fromages de La Teca v

	8	Servis avec des petits pains gressins, du pain grillé et de la	
		confiture artisanale (1/2)	
Carrat, Bauma	15		
<i>Chèvre - Berguedà, Catalogne</i>	14		
El Petitot, Mas Alba	9,5		
<i>Chèvre - Terradelles, Catalogne</i>	14		
Puigpedrós, Molí de Ger	18		
<i>Vache - Cerdanya, Catalogne</i>	24,5		
El Claustre, La Formatgeria del Miracle			
<i>Brebis - Lleida, Catalogne</i>			
Don Manuel, Sierra de Albarracín			
<i>Brebis - Teruel, Aragón</i>			
Zelu Koloria			
<i>Brebis - Pais basque, France</i>	3,5		
	4		
	4	Sélection de 3 fromages	16
		Sélection de 5 fromages	24

Pains PB

"Pà amb tomàquet" (1)
Pain rustique au levain (1/5)
Focaccia Can Bo (1)

Mariage

Notre sélection du mois, servie au verre.

1. Cecina + Celistia Negre

(1) + D.O. Costers del Segre / Tempranillo, Syrah

2. Poireaux + Fino

(1/5/14) PB + D.O. Jerez / Palomino

3. Proie du porc ibérique "tonnata" + Libeccio 225

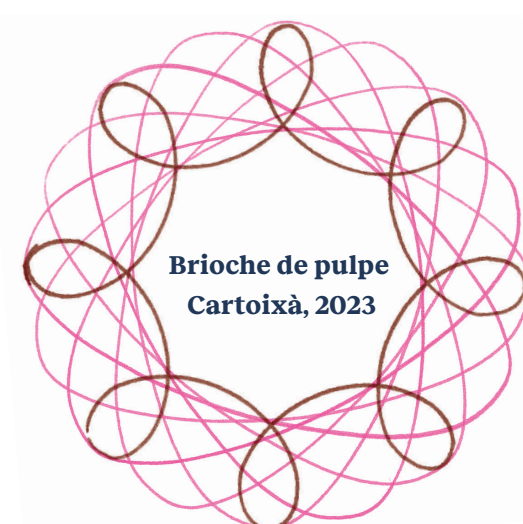
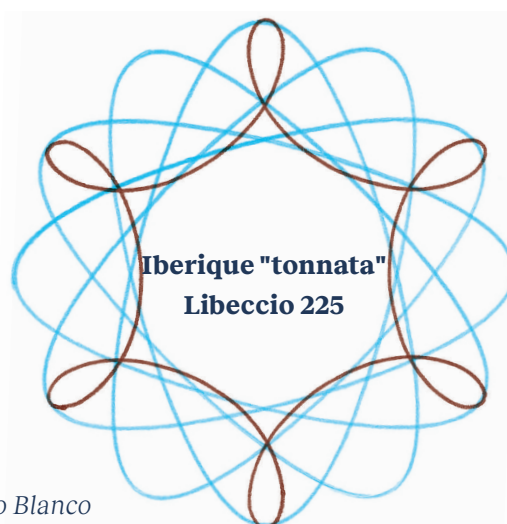
(1/3/4/8/9/14) + I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa

4. Brioche de poulpe + Cartoixà, 2023

(1/2/3/12/14) + D.O. Tarragona / Cartoixà

5. Calamars farcis au boudin + Amaren Blanco

(1/4/5/8/11/12) + D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco





Vins au verre + Vins du mois

Pétillants

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 / Macabeu, Pinot Noir</i>		
Podere Cipolla - Libeccio 225 (vin du mois)	6	28
<i>I.G.T.Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>		

Xérès

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>		

Blancs

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 (vin du mois)	7	41
<i>D.O. Terra Alta / 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 (vin du mois)	8	40
<i>D.O.C. Piemonte, Monferrato / Timorasso</i>		

Rosés

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

Rouges

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 (vin du mois)	6	32
<i>D.O.Q. Priorat / Garnatxa, Samsó</i>		
Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023 (vin du mois)	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 - Iulí'O, 2022 (vin du mois)	6,5	31
<i>I.G.P. Toscana / Sangiovese</i>		

Vermouth

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

Sangrias

12

Sangria au vin rouge (5)
<i>Santa Teresa 1796 rhum, amaretto, vermouth rouge, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, vin rouge</i>
Sangria au vin blanc
<i>Bombay Sapphire gin, vermouth blanc, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, vin blanc</i>
Sangria de Cava
<i>Bombay Sapphire gin, vermouth blanc, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, cava</i>

Cocktails Signature

14

CanBo (14)
<i>Aperol, sherry, shrub de mandarine, cava</i>
Inolvidable
<i>Bombay Sapphire gin, vermouth rouge, Campari, palo santo</i>
Kosmo (14)
<i>Grey Goose vodka, shrub framboise, liqueur d'orange, agrume</i>
Picante
<i>Patron Silver tequila, mezcal, liqueur de chili, agrume</i>
Ex-Press
<i>Santa Teresa 1796 rhum, liqueur de cacao, café, mousse</i>

Cocktails sans alcool

10

Jardinet (14)
<i>Gin 0.0%, framboise shrub, citron vert kaffir, citrus</i>
Brisa (14)
<i>Martini Floreale, Martini Vibrante, mandarine shrub, soda de pamplemousse</i>

Cocktails classiques

12

<i>Demandez notre</i>
Cocktail of the Week

