

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
Salpicón (ceviche) de Sériole, 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
Artichaut du Prat, "cacio e pepe" V	9
Cannelloni de champignons & aubergines V	14
Omelette aux pommes de terre, oignons (nduja piquante +1,5€) V	8
Calamars farcis au boudin noir "romescats"	14
Tagliatelle fraîche de Lorenzo, ragù de queue de bœuf	17
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille	18
Suquet de lotte, palourdes	26
Côte de beauf braisée, purée de pommes de terre, demi-glace	28

Spécialités de la maison

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

Portobello XXL à la braise, jus de champignons 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

Servi avec des petits pains gressins

Cecina de León, viande de bœuf séchée	13
Carpaccio de boeuf maturé	16
Jambon ibérique de Bellota	18
Sélection de 3 charcuteries	25

Fromages de La Teca V

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

Carrat, Bauma	8
Chèvre - Berguedà, Catalogne	9
El Petitot, Mas Alba	14
Chèvre - Terradelles, Catalogne	8
Puigpedrós, Molí de Ger	14
Vache - Cerdanya, Catalogne	17
El Claustre, La Formatgeria del Miracle	18
Brebis - Lleida, Catalogne	26
Don Manuel, Sierra de Albarracín	28
Brebis - Teruel, Aragón	
Zelu Koloria	
Brebis - Pais basque, France	
Sélection de 3 fromages	16
Sélection de 5 fromages	24

Pains PB

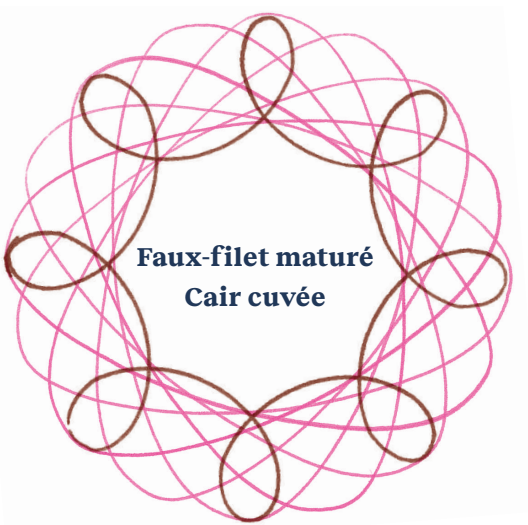
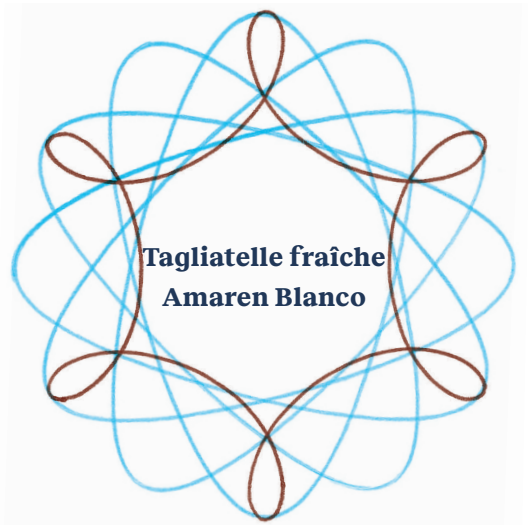
“Pà amb tomàquet”	3
Pain rustique au levain	3,5



Mariage

Notre sélection du mois, servie au verre.

1. Sélection de 3 charcuteries + Julieta, 2023
D.O. Conca de Barberà / Trepap
2. Artichaut du Prat + Fino Harveys
D.O. Jerez / Palomino
3. Tagliatelle fraîche + Amaren Blanco, 2021
D.O.Ca. Rioja / Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco
4. Langue de boeuf + Levante 90
I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato
5. Faux-filet de boeuf maturé + Cair cuvée, 2021
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo, Merlot





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 - Pàl·lid Torelló Brut Rosé (vin du mois)	7	37
<i>Corpinnat / Macabeo, Pinot Noir</i>		
Podere Cipolla - Levante 90	6	28
<i>I.G.T. Emilia / Malvasia di Candia, Spergola, Moscato</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

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

Rosés

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

Rouges

Josep Foraster - Julieta, 2023	7	42
<i>D.O. Conca de Barberà / Trepat</i>		
Mas de les Pereres - Nuncito, 2016 (vin du mois)	7,5	41
<i>D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Cariñena, autres</i>		
Perelada - Només, 2023	5,5	26
<i>D.O. Empordà / Garnatxa Negra</i>		
Bodegas y Viñedos Ponce - DePaula, 2023	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 - IuLi´o, 2022	7,5	38
<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>Santa Teresa 1796 rhum, vermouth blanc, liqueur d' orange, agrumes, jus d'orange, vin blanc</i>
Sangria de Cava
<i>Santa Teresa 1796 rhum, 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'oragne, 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

