

Du Bar

Pà amb tomàquet PB	4
Pain rustique au levain PB	4
Gilda Can Bo XXL, brochettes d'olives, poivrons pimentés, anchois	4,5
Huître Poget n°3, fruits rouges, basilic	7
Toast d'anchois de la Cantabrique 000, beurre au paprika	8
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon	9
Salade de tomates d'été, cébette et basilic PB	12
Salmorejo de pastèque, stracciatella, pesto et croûtons de focaccia V	13
Cecina de León (viande de bœuf séchée) 70g	15
Jambon ibérique de bellota 40g	18
Sélection de 4 fromages de La Teca, confiture maison	18
Steak tartare de bœuf, "anxovada", jaune d'œuf	19
Salpicon de sériole, huile pimentée, maïs croustillant	21

De la Cuisine

Croquettes de poulet à la catalane	3,5
Bravas Can Bo V	8
Brioche de poulpe mariné	8
Spanish omelette préparée à la minute aux poivron escalivé V	11
Serranito de plume ibérique	14
Cannelloni aux cèpes & aubergines V	15
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille	19
Langue de bœuf grillée, bagna cauda, chou mariné	20
Mezze manica Felicetti à la carbonara ibérique	21
Tagliatelle fraîche de Lorenzo, ragù de queue de bœuf	24
Riz socarrat aux gambas rouges, palourdes, aïoli	26
Suprême de bar à "l'acqua pazza", pommes de terre, tomates cerises	30

À la Braise

Maitake V	18
à l'ail	
Crevette royale	19/u
sauce "salmoriglio"	
Seiche grillée	28
avec salade d'été et émulsion de son jus	
Plume ibérique	32
purée d'abricot, piment del Piquillo confit	
Turbot sauvage	70
pommes de terre boulangères, sauce biscayenne	
Faux-filet de bœuf mûré de Galice Lyo 500g	80
Entrecôte de bœuf mûrée Galice Lyo 750g	120
pommes de terre frites maison, piments de Padrón	
Wagyu japonais A5 250 g	80
ponzu méditerranéen, pickles maison	



Menu du Chef 55€

Gilda Can Bo XXL
Salade russe, ventrèche de thon
Brioche de poulpe mariné
Maitake à la braise PB
Mezze manica à la carbonara ibérique
Plume ibérique à la braise
Pain rustique au levain PB
Tiramisù de Lorenzo V

Accord mets-vins optionnel +25€

*Minimum deux personnes, table complète.





Vins au verre

Vins effervescents

Sumarroca - Inalterat sense sulfits	6,5	37
<i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>		
Josep Foraster - Cava Trepas Brut, 2022	6,5	37
<i>D.O. Cava / Trepas</i>		
Taittinger - Taittinger Brut Reserva	16	95
<i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Podere Cipolla - Rosa Dei Venti, 2023	7	36
<i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>		

Xèrès

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

Blancs

Art Laietà - Tallarol, 2023	6	32
<i>D.O. Alella / Pansa Blanca</i>		
La Unidad - Sking or Queen Orange Wine, 2024	5,5	26
<i>D.O.P. Cebreiros / Albillo Real</i>		
Castillo de Monjardín - Chardonnay Gran Reserva, 2016	9	50
<i>D.O. Navarra / Chardonnay</i>		
Prieto Pariente - O'Chan, 2025	6	31
<i>D.O. Bierzo / Godello</i>		
La Marca di San Michele - Capovolto, 2024	8,5	44
<i>D.O.C. Marche / Verdicchio</i>		

Rosés

Vinyes d'Olivardots - Rosa d'Àmfora, 2025	6,5	30
<i>D.O. Empordà / Carinyena gris</i>		
La Calandria - Sonrojo, 2024	6	28
<i>D.O. Navarra / Garnacha</i>		

Rouges

Alemanys i Corrió - El Microscopi, 2022	6,5	31
<i>D.O. Penedès / Cariñena, Merlot</i>		
Art Laietà - Cau d'en Genis, 2023	7,5	40
<i>D.O. Alella / Garnatxa Peluda</i>		
Amaren - Àngeles de Amaren, 2020	9	48
<i>D.O.Ca. Rioja, Álava / Tempranillo, Graciano</i>		
Bodegas y Viñedos Ponce - Clos Lojen, 2024	6	26
<i>D.O. Manchuela / Bobal</i>		
Terenzuola- Vermentino Nero, 2024	9	49
<i>I.G.P. Cinque Terre / Vermentino Nero</i>		

Sélection de vins au verre par Coravin

Blancs

Terenzuola - Cinqueterre, 2024	13
<i>Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola, Ruzzese</i>	

Rouges

Ignios Orígenes- Vijariego Negro, 2021	16
<i>Ycoden / Vijariego Negro</i>	
Ottin - Torette Superieur, 2023	11
<i>Valle d'Aoste, Torrette / Petit Rouge, Fumin, Cornalin</i>	

Vermouth

Antica Formula	6
Martini Rubino	5
Martini Ambrato	5
Yzaguirre Rojo joven	4
Yzaguirre Blanco joven	4
Yzaguirre Rojo Reserva	5
Yzaguirre Blanco Reserva	5

Sangrias

Sangria au vin rouge	12
<i>Santa Teresa 1796 rhum, amaretto, vermouth rouge, 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>	