

De la Barra

Pan de cristal con tomate PB	4
Pan rústico de masa madre PB	4
Gilda Can Bo XXL	4,5
Ostra Poget n.3, frutos rojos, albahaca	7
Montadito de anchoa del cantábrico 000, mantequilla de pimentón	8
Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada	9
Ensalada de tomate, emulsión de cherry, cebolleta tierna, albahaca PB	12
Salmorejo de sandía, stracciatella, pesto, croutons de focaccia V	13
Cecina de León, aceite Finca Gramanosa, picos feos (70g)	15
Jamón ibérico de bellota (40g)	18
Selección de 4 quesos de La Teca, mermelada casera	18
Steak tartar de buey, “anxovada”, yema de huevo	19
Salpicón de pez limón, aceite picante, maíz crujiente	21

De la Cocina

Croqueta de pollo rustido a la catalana	3,5
Bravas Can Bo V	8
Brioche de pulpo en adobo	8
Tortilla hecha al momento de patatas y cebolla, pimiento escalivado V	11
Serranito de pluma ibérica	14
Canelón de ceps & berenjena escalivada V	15
Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja	19
Lengua de buey a la plancha, baña cauda, col encurtida	20
Mezza manica Felicetti a la carbonara ibérica	21
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro	24
Socarrat de gamba roja, almeja gigante, alioli	26
Suprema de lubina al "acqua pazza", patatas, tomatitos confitados	30

De la Brasa

Maitake V	18
al ajillo	
Carabineros	19/ud
salsa “salmoriglio”	
Sepia de playa	28
ensalada de verano, emuslión de su jugo	
Pluma ibérica Quercus	32
puré de ciruela, pimiento del piquillo confitado	
Rodaballo salvaje	70
patata panadera, salsa a la vizcaína	
Lomo bajo de vaca gallega Lyo madurada 500g	80
Lomo alto de vaca gallega Lyo madurada 750g	120
patatas fritas caseras, pimientos de Padrón	
Wagyu japonés A5 250g	80
ponzu mediterráneo, encurtidos caseros	



Menú del Chef 55€

- Gilda Can Bo XXL
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada
- Brioche de pulpo en adobo
- Maitake al ajillo V
- Mezza manica a la carbonara ibérica
- Pluma ibérica Quercus a la brasa
- Tiramisú de Lorenzo V

Maridaje opcional +25€

*Mínimo dos personas, a mesa completa.





Vinos a copas

Espumosos

Sumarroca - Inalterat sense sulfits <i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>	6,5	37
Josep Foraster - Cava Trepát Brut, 2022 <i>D.O. Cava / Trepát</i>	6,5	37
Taittinger - Taittinger Brut Reserva <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	16	95

Jerez

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

Blancos

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

Rosados

Vinyes d'Olivardots - Rosa d' Àmfora, 2025 <i>D.O. Empordà / Carinyena gris</i>	6,5	30
Podere Cipolla - Rosa Dei Venti, 2023 <i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>	7	36

Tintos

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

Selección de vinos a copas by Coravin

Blancos

Terenzuola - Cinqueterre, 2024 <i>Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola,Ruzzese</i>	13
Tintos	
Ignios Orígenes- Vijariego Negro, 2021 <i>Ycoden / Vijariego Negro</i>	16
Ottin - Torette Superieur, 2023 <i>Valle d'Aoste, Torrette / Petit Rouge, Fumin, Cornalin</i>	11

Vermut

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

Sangrías

Sangría de Vino Tinto <i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut rojo, 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>	

De la Barra

Pan de cristal con tomate (1) PB	4
Pan rústico de masa madre (1 / 5) PB	4
Gilda Can Bo XXL (4 / 14)	4,5
Ostra Poget n.3, frutos rojos, albahaca (12)	7
Montadito anchoa del cantábrico 000, mantequilla de pimentón (1 / 2 / 3 / 4)	8
Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada (1 / 3 / 4 / 14)	9
Ensalada de tomate, emulsión de cherry, cebolleta tierna, albahaca (14) PB	12
Salmorejo de sandía, stracciatella, pesto, croutons de focaccia (1 / 2 / 5 / 14) V	13
Cecina de León, aceite Finca Gramanosa, picos feos (70g) (1)	15
Jamón ibérico de bellota (40g) (1)	18
Selección de 4 quesos de La Teca, mermelada casera (1 / 2)	18
Steak tartar de buey, “anxovada”, yema de huevo (1 / 3 / 4 / 14)	19
Salpicón de pez limón, aceite picante, maíz crujiente (4 / 14)	21

De la Cocina

Croqueta de pollo rustido a la catalana (1 / 2 / 3 / 8)	3,5
Bravas Can Bo (3 / 4 / 14) V	8
Brioche de pulpo en adobo (1 / 2 / 3 / 12 / 14)	8
Tortilla al momento de patatas y cebolla , pimiento escalivado (3) V	11
Serranito de pluma ibérica (1 / 2 / 3)	14
Canelón de ceps & berenjena escalivada (1 / 2 / 3) V	15
Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja (1 / 2 / 8 / 14)	19
Lengua de buey a la plancha, baña cauda, col encurtida (2 / 12)	20
Mezza manica Felicetti a la carbonara ibérica (1 / 2 / 3)	21
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de rabo de toro (1 / 2 / 3 / 8)	24
Socarrat de gamba roja, almeja gigante, alioli (3 / 4 / 8 / 11 / 12)	26
Suprema de lubina al "acqua pazza", patatas, tomatitos confitados (4 / 14)	30

De la Brasa

Maitake (2) V	18
al ajillo	
Carabineros (11)	19/ud
salsa “salmoriglio”	
Sepia de playa (12 / 14)	28
ensalada de verano, emulsión de su jugo	
Pluma ibérica Quercus (2 / 5)	32
puré de ciruela, pimiento del piquillo confitado	
Rodaballo salvaje (4 / 14)	70
patata panadera, salsa vizcaína	
Lomo bajo de vaca gallega Lyo madurada 500gr	80
Lomo alto de vaca gallega Lyo madurada 750gr	120
patatas fritas caseras, pimientos de Padrón	
Wagyu japonés A5 250g (1 / 7 / 14)	80
ponzu mediterráneo, encurtidos caseros	

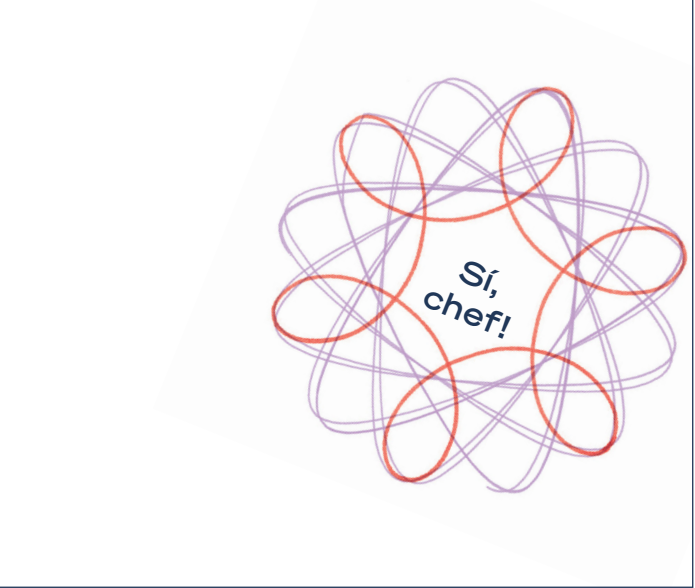


Menú del Chef 55€

- Gilda Can Bo XXL (4 / 14)
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún (1 / 3 / 4 / 14)
- Brioche de pulpo en adobo (1 / 2 / 3 / 12 / 14)
- Maitake al ajillo (2) V
- Mezza manica a la carbonara ibérica (1 / 2 / 3)
- Pluma ibérica Quercus a la brasa (2)
- Tiramisú de Lorenzo (1 / 2 / 3 / 5) V

Maridaje opcional +25€

*Mínimo dos personas, a mesa completa.





Vinos a copas

Espumosos

Sumarroca - Inalterat sense sulfits <i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>	6,5	37
Josep Foraster - Cava Trepatri Brut, 2022 <i>D.O. Cava / Trepatri</i>	6,5	37
Taittinger - Taittinger Brut Reserva <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	16	95

Jerez

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

Blancos

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

Rosados

Vinyes d'Olivardots - Rosa d' Àmfora, 2025 <i>D.O. Empordà / Carinyena gris</i>	6,5	30
Podere Cipolla - Rosa Dei Venti, 2023 <i>I.G.T. Emilia / Lambrusco Grasparossa</i>	7	36

Tintos

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

Selección de vinos a copas by Coravin

Blancos

Terenzuola - Cinqueterre, 2024 <i>Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola,Ruzzese</i>	13
Tintos	
Ignios Orígenes- Vijariego Negro, 2021 <i>Ycoden / Vijariego Negro</i>	16
Ottin - Torette Superieur, 2023 <i>Valle d'Aoste, Torrette / Petit Rouge, Fumin, Cornalin</i>	11

Vermut

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

Sangrías12

Sangría de Vino Tinto (5 / 14) <i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut rojo, cítricos, zumo de naranja, vino tinto</i>
Sangría de Vino Blanco (14) <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, vino blanco</i>
Sangría de Cava (14) <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanco, licor de naranja, cítricos, zumo de naranja, cava</i>