

De la Barra

Pà de vidre amb tomàquet ^{PB}	4
Pà rústic de massa mare ^{PB}	4
Gilda Can Bo XXL	4,5
Ostra Poget n.3, fruits vermells, alfàbrega	7
Montadito anxova del Cantàbric 000, mantega de pebre vermell	8
Amanida russa, ventresca de tonyina confitada	9
Amanida d'estiu de tomàquet, ceba tendra i alfàbrega ^{PB}	12
Salmorejo de síndria, stracciatella, pesto, crostons de focaccia ^V	13
Cecina de Lleó, oli Finca Gramanosa, bastonets de pà (70g)	15
Pernil ibèric de gla (40g)	18
Selecció de 4 formatges de La Teca, melmelada casolana	18
Steak tàrtar de bou, anxovada, rovell d'ou	19
Salpicó de seriola, oli picant, blat de moro cruixent	21

De la Cuina

Croqueta de pollastre rostit a la catalana	3,5
Braves Can Bo ^V	8
Brioix de pop en adob	8
Truita al moment de patates i ceba amb pebrot escalivat ^V	11
Serranito de pluma ibèrica	14
Caneló de ceps & albergínia escalivada ^V	15
Mandonguilles de vaca vella madurada, patates palla	19
Llengua de bou a la planxa, bagna cauda, col adobada	20
Mezza manica Felicetti amb carbonara ibèrica	21
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de cua de bou	24
Socarrat de gamba vermella, cloïssa gegant, allioli	26
Suprema de llobarro a l'"acqua pazza", patates, tomàquets confitats	30

De la Brasa

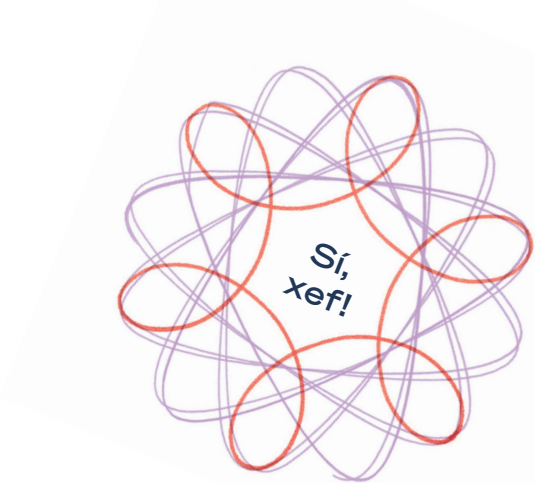
Maitake ^V	18
a l' "ajillo"	
Gambot	19/u
salsa “salmoriglio”	
Sípia de platja	28
amanida d'estiu i emulsió del seu suc	
Pluma ibèrica Quercus	32
purè de pruna, pebrot del piquillo confitat	
Turbot salvatge	70
patata panadera, salsa biscaïna	
Llom baix de vaca gallega Lyo madurada 500g	80
Llom alt de vaca gallega Lyo madurada 750g	120
patates fregides casolanes, pebrots de Padrón	
Wagyu japonés A5 250g	80
ponzu mediterrani, confitats casolans	

Menú del Xef 55€

- Gilda Can Bo XXL
- Amanida russa, ventresca de tonyina confitada
- Brioix de pop en adob
- Maitake a la brasa ^V
- Mezza manica Felicetti amb carbonara ibèrica
- Pluma ibèrica Quercus
- Tiramisú del Lorenzo ^V

Maridatge opcional +25€

*Mínim dues persones, taula completa.





Vins a copes

Escumosos

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

Xerès

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

Blancs

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

Rosats

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

Negres

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

Selecció de vins a copes by Coravin

Blancs

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

Sangries

12

Sangria de vi negre (5 / 14) <i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut vermell, cítrics, suc de taronja, vi negre</i>
Sangria de vi blanc (14) <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanc, licor de taronja, cítrics, suc de taronja, vi blanc</i>
Sangria de cava (14) <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanc, licor de taronja, cítrics, suc de taronja, cava</i>

De la Barra

Pà de vidre amb tomàquet (1) PB	4
Pà rústic de massa mare (1 / 5) PB	4
Gilda Can Bo XXL (4 / 14)	4,5
Ostra Poget n.3, fruits vermells, alfàbrega (12)	7
Montadito anxova del Cantàbric 000, mantega de pebre vermell (1 / 2 / 3 / 4)	8
Amanida russa, ventresca de tonyina confitada (1 / 3 / 4 / 14)	9
Amanida d'estiu de tomàquet, ceba tendra i alfàbrega (14) PB	12
Salmorejo de síndria, stracciatella, pesto, crostons de focaccia (1 / 2 / 5 / 14) V	13
Cecina de Lleó, oli Finca Gramanosa, bastonets de pà (70g) (1)	15
Pernil ibèric de gla (40g) (1)	18
Selecció de 4 formatges de La Teca, melmelada casolana (1 / 2)	18
Steak tàrtar de bou, anxovada, rovell d'ou (1 / 3 / 4 / 14)	19
Salpicó de seriola, oli picant, blat de moro cruixent (4 / 14)	21

De la Cuina

Croqueta de pollastre rostit a la catalana (1 / 2 / 3 / 8)	3,5
Braves Can Bo (3 / 4 / 14) V	8
Brioix de pop en adob (1 / 2 / 3 / 12 / 14)	8
Truita al moment de patates i ceba amb pebrot escalivat (3) V	11
Serranito de pluma ibèrica (1 / 2 / 3)	14
Caneló de ceps & albergínia escalivada (1 / 2 / 3) V	15
Mandonguilles de vaca vella madurada, patates palla (1 / 2 / 8 / 14)	19
Llengua de bou a la planxa, bagna cauda, col adobada (2 / 12)	20
Mezza manica Felicetti amb carbonara ibèrica (1 / 2 / 3)	21
Tagliatelle fresca de Lorenzo, ragú de cua de bou (1 / 2 / 3 / 8)	24
Socarrat de gamba vermella, cloïssa gegant, allioli (3 / 4 / 8 / 11 / 12)	26
Suprema de llobarro a l'"acqua pazza", patates, tomàquets (1 / 14)	30

De la Brasa

Maitake (2) V	18
a l' "ajillo"	
Gambot (11)	19/u
salsa “salmoriglio”	
Sípia de platja (12 / 14)	28
amanida d'estiu i emulsió del seu suc	
Pluma ibèrica Quercus (2 / 5)	32
purè de pruna, pebrot del piquillo confitat	
Turbot salvatge (4 / 14)	70
patata panadera, salsa biscaïna	
Llom baix de vaca gallega Lyo madurada 500g	80
Llom alt de vaca gallega Lyo madurada 750g	120
patates fregides casolanes, pebrots de Padrón	
Wagyu japonés A5 250g (1 / 7 / 14)	80
ponzu mediterrani, confitats casolans	

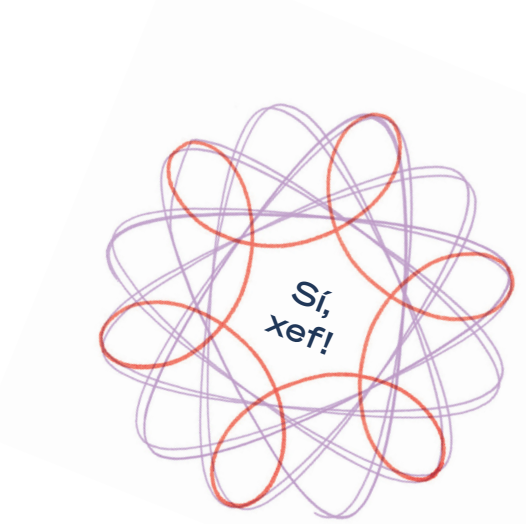


Menú del Xef55€

- Gilda Can Bo XXL (4 / 14)
- Amanida russa, ventresca de tonyina (1 / 3 / 4 / 14)
- Brioix de pop en adob (1 / 2 / 3 / 12 / 14)
- Maitake a la brasa (2) V
- Mezza manica amb carbonara ibèrica (1 / 2 / 3)
- Pluma ibèrica Quercus (2)
- Tiramisú del Lorenzo (1 / 2 / 3 / 5) V

Maridatge opcional+25€

*Mínim dues persones, taula completa.





Vins a copes

Escumosos

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

Xerès

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

Blancs

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

Rosats

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

Negres

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

Selecció de vins a copes by Coravin

Blancs

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

Sangries

12

Sangria de vi negre <i>Ron Santa Teresa 1796, amaretto, vermut vermell, cítrics, suc de taronja, vi negre</i>
Sangria de vi blanc <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanc, licor de taronja, cítrics, suc de taronja, vi blanc</i>
Sangria de cava <i>Gin Bombay Sapphire, vermut blanc, licor de taronja, cítrics, suc de taronja, cava</i>