

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 sérieole, 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 de prune, 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		

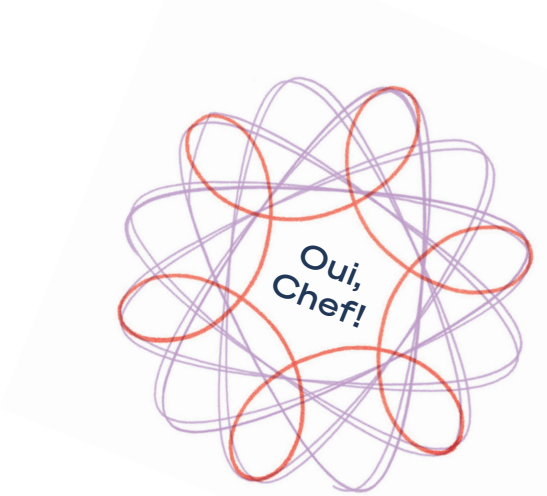


Menu du Chef 55€

- 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 <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

Xérès

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

Rosés

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

Rouges

Alemaný 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

Sélection de vins au verre par Coravin

Blancs

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

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 <i>Santa Teresa 1796 rhum, amaretto, vermouth rouge, agrumes, jus d'orange, vin rouge</i>	12
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>	

Du Bar

Pà amb tomàquet (1) PB	4
Pain rustique au levain (1 / 5) PB	4
Gilda Can Bo XXL, brochettes d’olives, poivrons pimentés, anchois (4 / 14)	4,5
Huître Poget n°3, fruits rouges, basilic (12)	7
Toast d’anchois de la Cantabrique 000, beurre au paprika (1 / 2 / 3 / 4)	8
Salade russe (type salade du pêcheur), ventrèche de thon (1 / 3 / 4 / 14)	9
Salade de tomates d’été, cébette et basilic (14) PB	12
Salmorejo, stracciatella, pesto, croûtons de focaccia (1 / 2 / 5 / 14) V	13
Cecina de León (viande de bœuf séchée) 70g (1)	15
Jambon ibérique de bellota 40g (1)	18
Sélection de 4 fromages de La Teca , confiture maison (1 / 2)	18
Steak tartare de bœuf, “anxovada”, jaune d’œuf (1 / 3 / 4 / 14)	19
Salpicon de sérieole, huile pimentée, maïs croustillant (4 / 14)	21

De la Cuisine

Croquettes de poulet à la catalane (1 / 2 / 3 / 8)	3,5
Bravas Can Bo (3 / 4 / 14) V	8
Brioche de poulpe mariné (1 / 2 / 3 / 12 / 14)	8
Spanish omelette préparée aux poivron escalivé (3) V	11
Serranito de plume ibérique (1 / 2 / 3)	14
Cannelloni aux cèpes & aubergines (1 / 2 / 3) V	15
Boulettes de viande de bœuf affiné, pommes paille (1 / 2 / 8 / 14)	19
Langue de bœuf grillée, bagna cauda, chou mariné (2 / 12)	20
Mezze manica Felicetti à la carbonara ibérique (1 / 2 / 3)	21
Tagliatelle fraîche de Lorenzo, ragù de queue de bœuf (1 / 2 / 3 / 8)	24
Riz socarrat aux gambas rouges, palourdes, aïoli (3 / 4 / 8 / 11 / 12)	26
Suprême de bar à "l’acqua pazza", pommes de terre, tomates cerises (4 / 14)	30

À la Braise

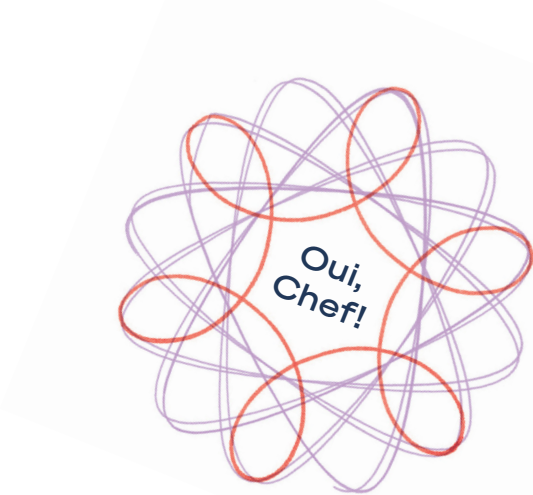
Maitake (2) V	18
à l’ail	
Crevette royale (11)	19/u
sauce “salmoriglio”	
Seiche grillée (12 / 14)	28
avec salade d’été et émulsion de son jus	
Plume ibérique (2 / 5)	32
purée de prune, piment del Piquillo confit	
Turbot sauvage (4 / 14)	70
pommes de terre boulangères, sauce biscayenne	
Faux-filet de 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 (1 / 7 / 14)	80
ponzu méditerranéen, pickles maison	

Menu du Chef 55€

- Gilda Can Bo XXL (4 / 14)
- Salade russe, ventrèche de thon (1 / 3 / 4 / 14)
- Brioche de poulpe mariné (1 / 2 / 3 / 12 / 14)
- Maitake à la braise (2) V
- Mezze manica à la carbonara ibérique (1 / 2 / 3)
- Plume ibérique à la braise (2)
- Tiramisù de Lorenzo (1 / 2 / 3 / 5) V

Accord mets-vins optionnel +25€

*Minimum deux personnes, table complète.





Vins au verre

Vins effervescents

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

Xérès

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

Rosés

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

Rouges

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

Sélection de vins au verre par Coravin

Blancs

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

Rouges

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

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

12

Sangria au vin rouge (5 / 14) <i>Santa Teresa 1796 rhum, amaretto, vermouth rouge, agrumes, jus d'orange, vin rouge</i>
Sangria au vin blanc (14) <i>Bombay Sapphire gin, vermouth blanc, liqueur d' orange, agrumes, jus d'orange, vin blanc</i>
Sangria de Cava (14) <i>Bombay Sapphire gin, vermouth blanc, liqueur d'orange, agrumes, jus d'orange, cava</i>