

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
Chicharrón del mar, emulsión de carabinero, caviar Oscetra	12
Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada	9
Ensalada de tomate, cebolleta tierna, albahaca PB	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	22

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, rebozuelos V	15
Serranito de pluma ibérica	15
Canelón de bacalao Perelló, bechamel de tomate, polvo de olivas	17
Albóndigas de vaca vieja madurada, patatas paja	19
Callos estofados con garbanzos, crudo de cigalas	19
Mezza manica Felicetti a la carbonara ibérica	23
Socarrat de gamba roja, almeja gigante, alioli	28
Tagliatella fresca de Lorenzo con ceps, parmesano de 24 meses	29
Suprema de lubina al "acqua pazza", patatas, tomatitos confitados	32

De la Brasa

Carabineros	19/ud
salsa “salmoriglio”	
Maitake V	20
al ajillo	
Sepia de playa	28
ensalada, emuslión de su jugo	
Pluma ibérica Quercus	32
puré de calabaza asada, 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	

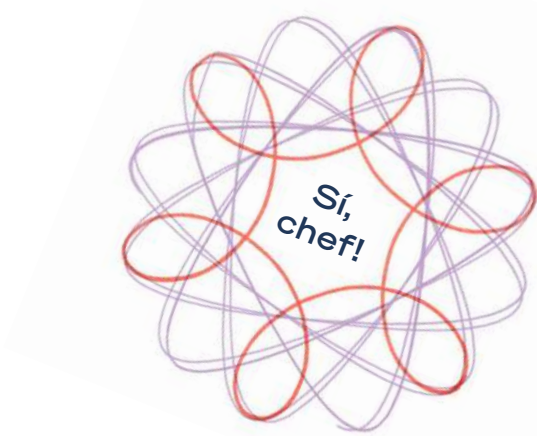


Menú del Chef 60€

- Gilda Can Bo XXL
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún confitada
- Brioche de pulpo en adobo
- Maitake al ajillo V
- Canelón de bacalao Perelló, bechamel de tomate, polvo de olivas
- 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	6,5	37
<i>D.O. Cava / Xarel·lo</i>		
Sabaté i Coca - CastellRoig Rose Brut	7	36
<i>D.O. Corpinnat / Garnacha, Trepat, Xarel·lo</i>		
Taittinger - Taittinger Brut Reserva	16	95
<i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
La Marca di San Michele - Numero 7	10	52
<i>I.G.T. Marche / Verdicchio, Montepulciano</i>		

Jerez

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>		

Blancos

Còsmic Vinyaters - Valentia, 2025	9	48
<i>D.O. Empordà / Carinyena blanca</i>		
Clos d'Agon - Valmaña Blanc, 2024	8	41
<i>D.O. Catalunya / Viognier</i>		
Casal de Armán - Pepe Carrasca, 2025	7	39
<i>D.O. Riberiro / Treixadura</i>		
Pedralonga - Marel Albariño, 2022	10	52
<i>D.O. Rías Baixas / Albariño</i>		
Terenzuola - Fosso di Corsano Reserva, 2023	10	55
<i>D.O.C. Colli Di Luni / Vermentino</i>		

Rosados

Vinyes d'Olivardots - Rosa d' Àmfora, 2025	6,5	30
<i>Empordà / Carinyena gris</i>		
Curii Uvas & Vinos - Curii Clarete, 2024	9	47
<i>D.O.P. Alicante / Giró ros, Trepat, Malvasía</i>		

Tintos

Collbaix - Raw Mandó, 2024	8	40
<i>D.O. Pla de Bages / Mandó</i>		
Clos de L´Obac - Usatges Negre, 2024	10	68
<i>D.O.Q. Priorat / Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, otras</i>		
Campo Eliseo Lurton- Contracorriente , 2024	7	33
<i>D.O. Toro / Tinta de Toro</i>		
Telmo Rodríguez - Gaba, 2021	6	27
<i>D.O. Valdeorras / Mencía</i>		
Frontonio - Microcósmico Garnacha , 2024	7	36
<i>I.G.P. Valdejalón / Garnacha</i>		
Scarpa - Langhe Nebbiolo Bric Du Nota, 2023	10	55
<i>D.O.C. Nebbiolo d´Alba, Piemonte / Nebbiolo</i>		

Selección de vinos a copas by Coravin

Blancos

Mas de les Pereres - Nunci Blanc, 2012	16
<i>D.O.Q. Priorat / Garnacha, Macabeo, Viognier, Pedro Ximénez</i>	
Terenzuola - Cinqueterre, 2024	13
<i>D.O.C. Cinque Terre / Bosco, Vermentino, Albarola, Ruzzese</i>	
Tintos	
Clos De L´Obac - Clos De L´Obac, 2015	20
<i>D.O.Q. Priorat / Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Carinyena</i>	
Castello Tricerchi - Brunello di Montalcino, 2018	18
<i>D.O.C.G. Brunello di Montalcino / Sangiovese Grosso</i>	

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>