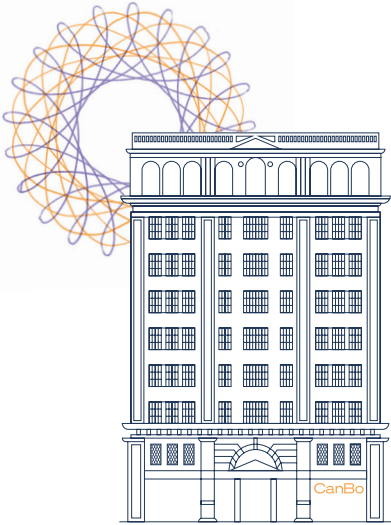


Postres	
Milhojas de fresitas del bosque V	10
Flan Can Bo V	7
Tiramisú de Lorenzo V	8
Selección de helados artesanos V	6



El centenario

10

Postre elaborado junto a Brunells, una de las pastelerías más antiguas de Barcelona, para celebrar el centenario del edificio que hoy alberga Grand Hotel Central y Can Bo.

Teja de galleta, mousse de chocolate con leche, corazón cremoso de caramelo salado, brownie de chocolate negro y galleta speculoos.



Maridaje Whisky VS Quesos

45

- 1. Glenfiddich 12 (35ml) + Puigpedrós, Molí de Ger
- 2. Glenfiddich 15 (35ml) + El Claustre
- 3. Glenfiddich 18 (35ml) + Zelu Kolori



Vinos Dulces

La Gravera - Ónra Verema Tardana (375ml)	13	45
<i>Costers del Segre / Garnatxa Blanca</i>		
Perelada - Garnatxa De L'Empordà 12 Anys, 2012 (375ml)	15	52
<i>Empordà / Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja</i>		
Harveys - Pedro Ximénez (500ml)	8	40
<i>Jerez / Pedro Ximénez</i>		
José Pariente - Apasionado, 2023 (500ml)	6	32
<i>Rueda / Sauvignon Blanc</i>		
Roccolo Grassi - Recioto di Soave (375ml)	17	52
<i>Broia, Véneto / Garganega</i>		
Scarpa - Tacco 12 Moscato d´asti (750ml)	8	42
<i>Moscato d´Asti / Moscato Bianco</i>		
Art Laietà - Dolç Mataró (500ml)	12	41
<i>Alella / Monastrell</i>		

Digestivos

Orujo Blanco Vila Armenteira	8
<i>Galicia, España</i>	
Orujo Hierbas Año Santo	8
<i>Galicia, España</i>	
Limoncello Villa Massa	8
<i>I.G.P. Sorrento, Italia</i>	
Hennessy VS	12
<i>Cognac, Francia</i>	
Courvoisier Napoleon	20
<i>Cognac, Francia</i>	