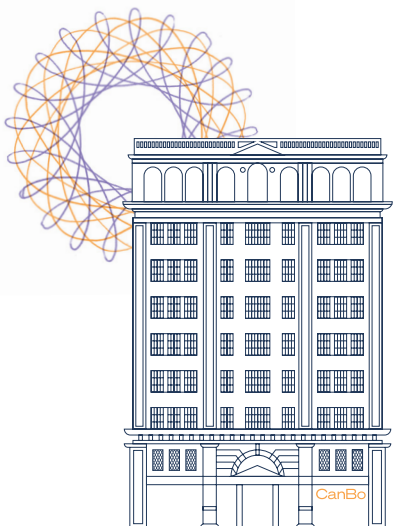


Postres

Milfulls de maduixetes del bosc V	10
Flam Can Bo V	7
Tiramisú d'en Lorenzo V	8
Selecció de gelats artesanals V	6



El centenari **10**

Postre elaborat conjuntament amb Brunells, una de les pastisseries més antigues de Barcelona, per celebrar el centenari de l'edifici que avui acull el Grand Hotel Central i Can Bo.

Teula de galeta, mousse de xocolata amb llet, cor cremós de caramel salat, brownie i galeta speculoos.



Maridatge de Whisky VS Formatge **45**

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



Vins dolços

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>		

Digestius

Orujo Blanc Vila Armenteira	8
<i>Galicia, Espanya</i>	
Orujo d'herbes Año Santo	8
<i>Galicia, Espanya</i>	
Limoncello Villa Massa	8
<i>I.G.P. Sorrento, Itàlia</i>	
Hennessy VS	12
<i>Cognac, França</i>	
Courvoisier Napoleon	20
<i>Cognac, França</i>	