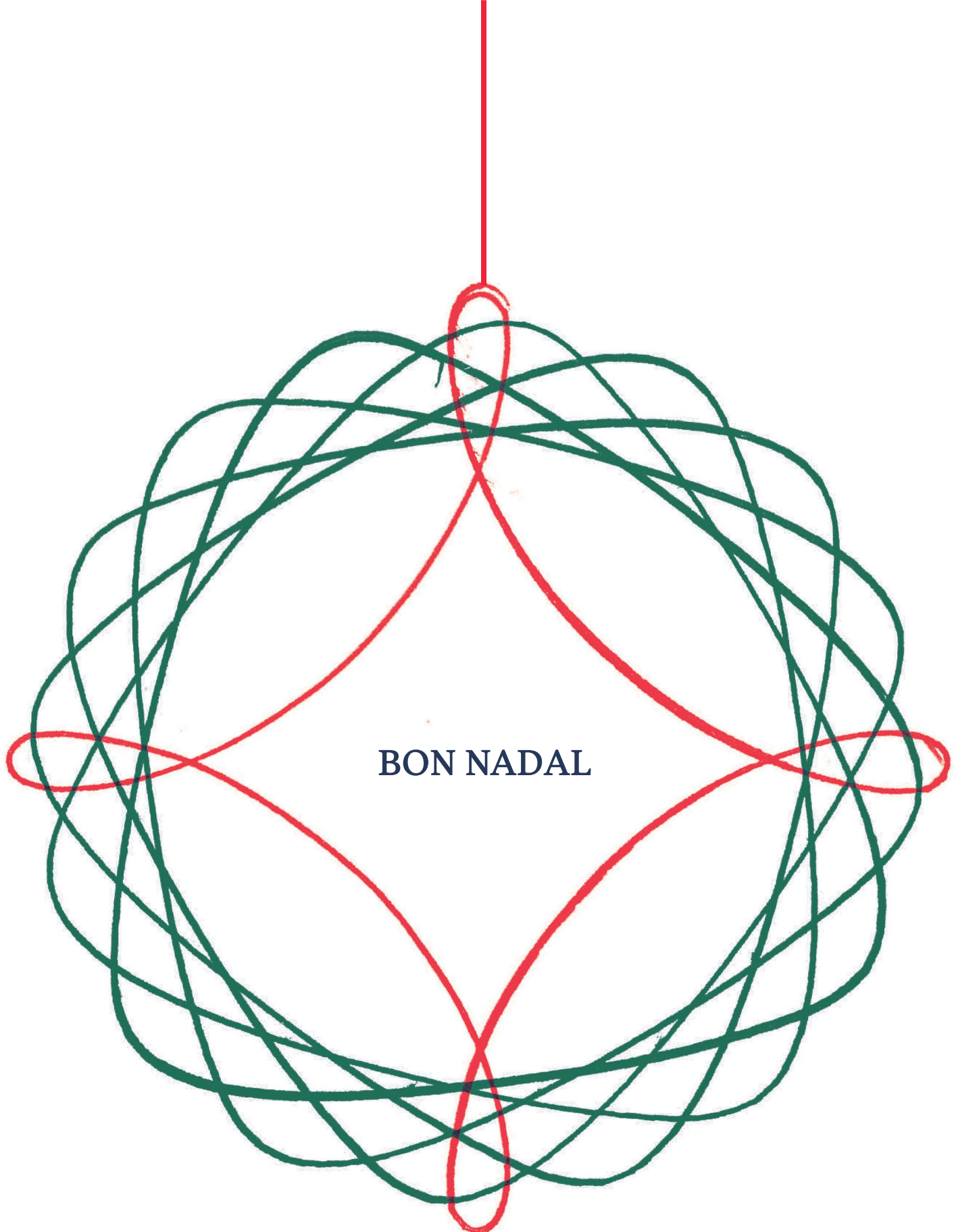
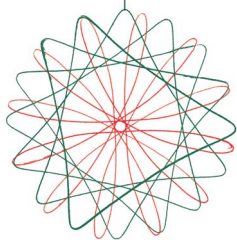




BON NADAL

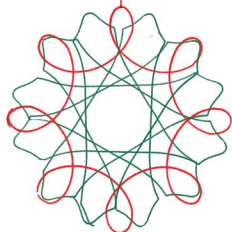
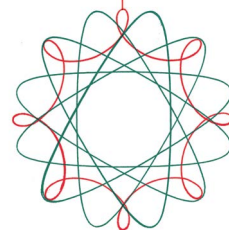


Especiales de Navidad

- Croqueta de carrillera de ternera al Priorat - 4€
- Sopa de Navidad, galets rellenos - 16€
- Canelones de rustido, bechamel de ceps (3g. trufa negra +10€) - 18€
- Pollo relleno a la catalana (3g. trufa negra +10€) - 25€
- Torrija de panettone de l'Atelier - 10€

Christmas Specials

- Beef cheek croquette - €4
- Christmas catalan soup, stuffed shell pasta - €16
- Roast cannelloni, porcini bechamel sauce (add 3g. black truffle + €10) - €18
- Catalan-style roasted chicken (add 3g. black truffle + €10) - €25
- Panettone French toast from l'Atelier - €10



Especials de Nadal

- Croqueta de galta de vedella al Priorat - 4€
- Sopa de nadal, galets farcits - 16€
- Canelons de rostít, beixamel de ceps (3g. trufa negra +10€) - 18€
- Pollastre farcit (3g. trufa negra +10€) - 25€
- Torrada de Santa Teresa amb panettone de l'Atelier - 10€

Spécialités de Noël

- Croquette de joue de bœuf au Priorat - 4€
- Soupe de Noël, pâtes farcies - 16€
- Cannellonis de viande rôtie, béchamel de cèpes (3g. truffe noire +10€) - 18€
- Poulet farci à la catalane (3g. truffe noire +10€) - 25€
- Pain perdu de panettone de l'Atelier - 10€

Menú día San Esteban

Croqueta de jamón ibérico
Sopa de Navidad, galets rellenos
Canelones de rustido, bechamel de ceps, trufa negra

—

Suquet de rape y almejas

o

Pollo relleno a la catalana

—

Flan Can Bo

o

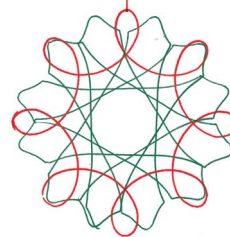
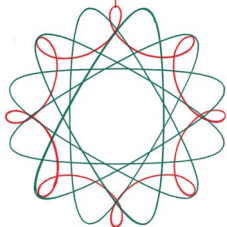
Torrija de panettone de l'Atelier

—

Neulas, turrones

58€

Incluye una copa de vino, agua y café



Boxing Day Menu

Iberian ham croquette
Christmas soup, stuffed shell pasta
Roast cannelloni, porcini bechamel sauce, black truffle

—

Monkfish & clam suquet

or

Catalan-style roasted chicken

—

Crème caramel Can Bo

or

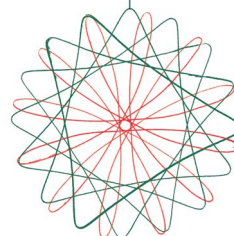
Panettone French toast from l'Atelier

—

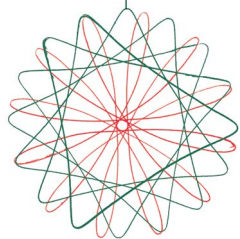
Wafers, nougats

€58

Includes a glass of wine, water and coffee



Menú dia Sant Esteve



Croqueta de pernil ibèric
Sopa de Nadal, galets farcits
Canelons de rostit, beixamel de ceps, trufa negra

—
Suquet de rap i cloïsses

o
Pollastre farcit

—
Flam Can Bo

o
Torrada de Santa Teresa amb panettone de l'Atelier

—
Neules, torrons

58€

Inclou una copa de vi, aigua i café

Menu de la Saint-Étienne

Croquette de jambon ibérique
Soupe de Noël, pâtes farcies
Cannellonis de viande rôtie, béchamel aux cèpes, truffe noire

—
Queues de lotte et palourdes
ou

Poulet farci à la catalane

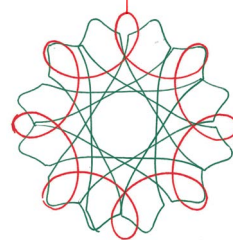
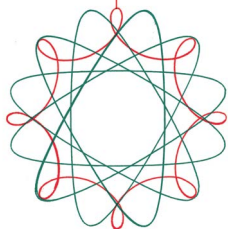
—
Flan Can Bo façon crème au caramel
ou

Pain perdu de panettone de l'Atelier

—
Biscuits catalans, nougats

58€

Inclus un verre de vin, eau et café



Bienvenida al 2027

Aperitivos de Nochevieja en La Terraza del Central

Cóctel Kir Royal by Taittinger
Brioche con caviar
Ostra Poget nº3, mandarina, champagne

—
Aperitivo con ambientación musical

Menú degustación en Can Bo

Tabla de ibéricos:
Jamón ibérico/Coppa ibérica/Cecina de León IGP

—
Steak tartar de wagyu trufado
Ravioli XL de bogavante

—
Lubina salvaje, beurre blanc, caviar Oscetra, alcachofas
Solomillo dry aged al café de París

—
Fantasía de chocolate
Copa de champagne Taittinger Brut Reserva

—
Neulas, turrónes
Uvas de la suerte

—
Cena amenizada por DJ Resident

Maridaje de vinos incluido

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcari
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

350 €
Incluye agua y café

CanBo
VINS & TAPES

**Menú sujeto a posibles cambios según disponibilidad de producto*

Welcome 2027

Festive aperitif at La Terraza del Central

Cocktail Kir Royal by Taittinger
Caviar brioche
Oyster Poget n°3, tangerine, champagne

—
Live music

Tasting menu in Can Bo

Iberian charcuterie:
Iberian ham/Coppa ibérica/Cecina de León PGI

—
Truffled wagyu steak tartare
XL lobster ravioli

—
Wild sea bass, beurre blanc, Oscetra caviar, artichokes
Dry aged sirloin, café de Paris sauce

—
Chocolate fantasy
Glass of champagne Taittinger Brut Réserve

—
Wafers, nougats
Lucky grapes

—
Dinner hosted by Resident DJ

Winepairing included

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcarí
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

€350

Includes water and coffee

CanBo
VINS & TAPES

**Menu subject to change depending on product availability.*

Benvinguda al 2027

Aperitiu a La Terraza del Central

Cóctel Kir Royal by Taittinger
Brioix amb caviar
Ostra Poget nº3, mandarina, champagne

—
Aperitiu amenitzat amb música

Menú degustació a Can Bo

Taula d'ibèrics
Pernil ibèric/Coppa ibèrica/Cecina de León IGP

—
Steak tàrtar de wagyu trufat
Ravioli XL de llamàntol

—
Llobarro salvatge, beurre blanc, caviar Oscetra, carxofes
Filet dry aged al cafè de París

—
Fantasia de xocolata
Copa de champagne Taittinger Brut Reserva

—
Neules, torrons
Raïms de la sort

—
Sopar amenitzat per DJ Resident

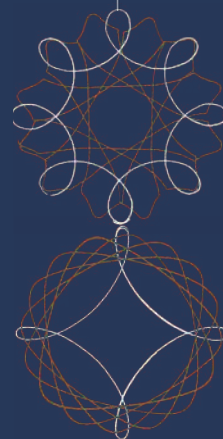
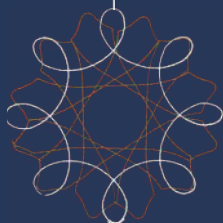
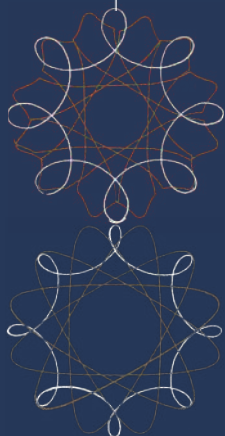
Maridatge de vins inclòs

Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcarí
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

350 €

Inclou aigua i cafè

CanBo
VINS & TAPES



Bienvenue en 2027

Apéritif à La Terraza del Central

Cocktail Kir Royal by Taittinger
Brioche au caviar
Huître Poget n°3, tangerine, champagne

—
Apéritif accompagné de musique

Menu dégustation à Can Bo

Charcuterie ibérique:
Jambon ibérique / Coppa ibérique / Cecina de León IGP

—
Tartare de wagyu truffé
Ravioli XL de homard

—
Bar sauvage, beurre blanc, caviar Oscetra, artichauts
Contre-filet maturé, sauce café de Paris

—
Fantaisie chocolatée
Coupe de Champagne Taittinger Brut Réserve

—
Biscuits catalans, nougats
Raisins porte-bonheur

—
Dîner animé par DJ Resident

Accord mets et vins inclus

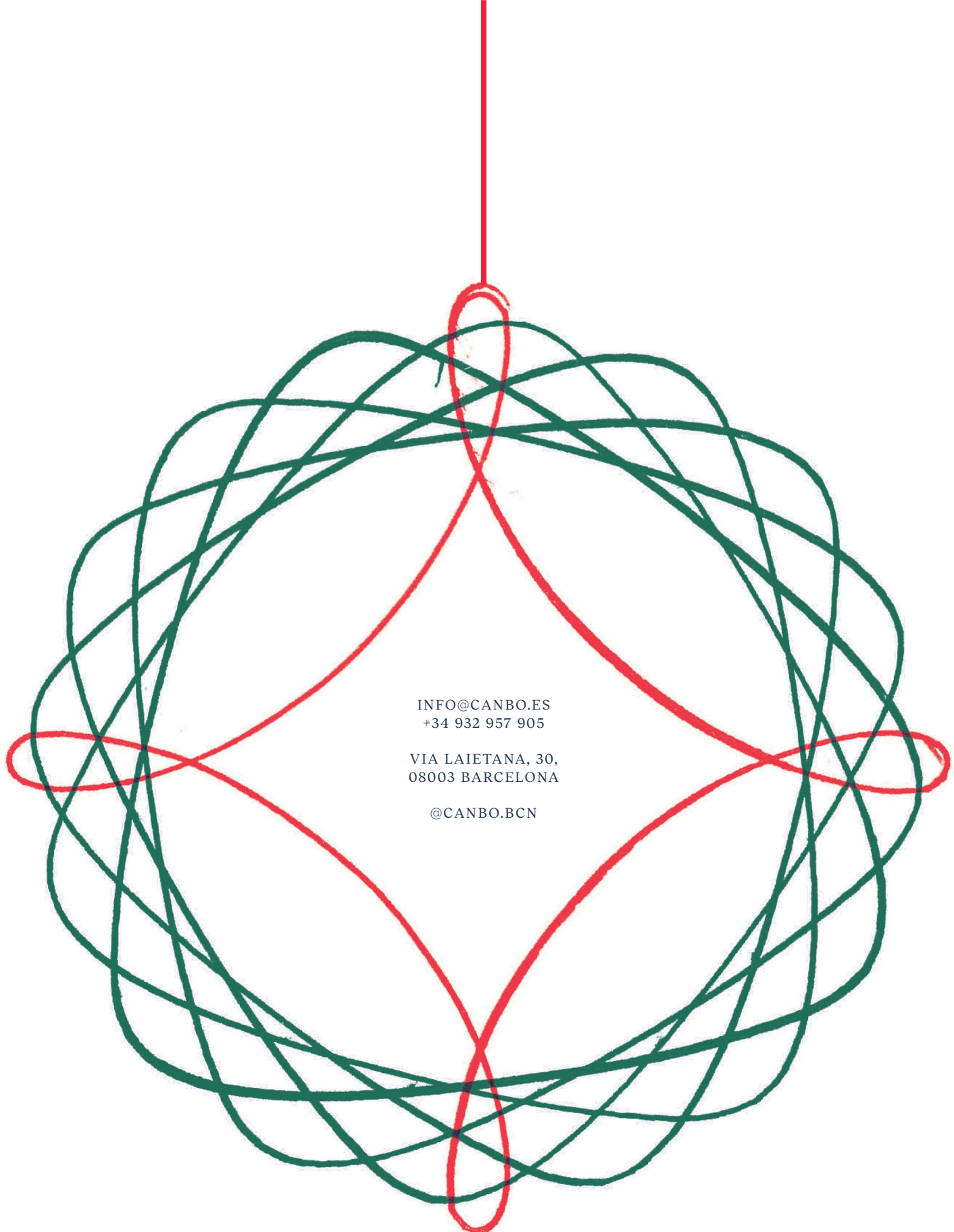
Sabaté i Coca Reserva Familiar Brut Nature 2015
Chivite Colección 125 Blanc 2021
Mas d'en Gil, Coma Calcari
Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino
Taittinger Brut Réserve

350 €

Inclus eau et café

CanBo
VINS & TAPES

**Menu susceptible d'être modifié selon la disponibilité des produits.*



INFO@CANBO.ES
+34 932 957 905

VIA LAIETANA, 30,
08003 BARCELONA

@CANBO.BCN

CanBo
VINS & TAPES