

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

CARTA: /MENU:

2018

### Nuestros entrantes fríos: / Cold starters

<b>Chupito de Gazpacho</b>	1/2 Ración	5,00 €
Gazpacho shot	1/2 Portion	
	Ración	7,50 €
	Portion	
<b>Ensalada nido con queso de cabra y frutos secos</b>		8,00 €
Nets salad with goat cheese ans dried fruit		
<b>Carpaccio de Ternera y virutas de parmesano</b>		9,00 €
Calf <i>carpaccio</i> with parmesan shavings		
<b>Tartar de Tomate y culis de Aguacate con huevas de trucha</b>		8,50 €
Tomato tartar with avocado <i>culis</i> and trout eggs		
<b>Chapadillo de anguila ahumada</b>		8,50 €
Dried smoked eel		
<b>Foie mi-cuit, mermelada de higos y pan de pasas</b>	(Unid.)	9,00 €
Middle cooked foie with fig jam and bread with raisins	(Unit.)	
<b>Torrada de pan de cristal y anchoa de la escala</b>	(Unid.)	3,50 €
A slice of cristal crispy bread with <i>escala</i> anchovies	(Unit.)	
<b>Jamón de bellota y pan de cristal "amb tomaquet"</b>	1/2 Ración	13,50 €
Ibirian <i>bellota</i> ham and <i>cristal</i> crispy bead with tomato		
	Ración	22,00 €
	Portion	
<b>Pan de Cristal</b>	Ración	2,80 €
<i>Cristal</i> crispy bread	Portion	

## Nuestros entrantes calientes: /Hot starters:

<b>Erizo de mar gratinado relleno de pescado y marisco</b>	(Unid.)	3,50 €
Grilled sea urchin stuffed with fish and seafood	(Unit)	
<b>Ravioli de calabacín plancha y queso fresco de cabra</b>	(2 Unid.)	7,00 €
Raviolis stuffed with courgette and fresh goat cheese	(2 Unit)	
<b>Zamburiñas rellenas de marisco al gratén</b>	(2 Unid.)	3,50 €
Smalls scallop filled with grilled seafood	(2 Unit)	
<b>Revuelto de morcilla trufada con manzana y huevos de oca</b>		7,00 €
Scrumbled black pudding with truffle, apple and goose eggs		
<b>Mejillones del delta a la catalana</b>		9,00 €
Mussels from Delta done the Catalan way		
<b>Calamares a la andaluza con pimientos del padrón</b>		10,00 €
Fried squid with tiny spicy green peppers		

## Nuestros arroces / Rices:

(mínimo 2 personas/minimun 2 persons)

<b>Paella Marinera</b>		15,00 €
Seafood paella		
<b>Arroz caldoso de marisco y alcachofas</b>		15,00 €
Rice with seafood and artichokes		
<b>Arroz Negro con all i oli</b>		14,00 €
Black rice with <i>all i oli</i> (garlic mayonnaise)		
<b>Arroz caldoso de Bogavante</b>		18,00 €
Rice with lobster		
<b>Arroz meloso de pato con alcachofas</b>		12,00 €
Mellow rice of Duck with artichokes		

**Ofrecemos productos sin lactosa y/o sin glúten, preguntanos**

We offer products without lactose and/or without gluten, ask us.

## Nuestras carnes: /Meats:

<b>Chuletillas de cordero a la brasa</b>	12,50 €
Lamb chops done on the barbecue	
<b>Entrecot de ternera a la brasa</b>	16,00 €
Beef entrêcote done on the barbecue	
<b>Solomillo de ternera a la brasa</b>	19,00 €
Beef tenderloin done on the barbecue	
<b>Paletilla de cabrito asada a la Segoviana</b>	19,00 €
Roasted lamb shoulder the Sagovian way	
<b>Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y patatas fritas</b>	4,50 €
Small beef burger with caramelized onion and potatoes	

## Nuestros pescados: /Fish:

<b>Calamar de costa con alcachofas y all-i-oli escalibado</b>	15,00 €
Squid with artichokes and all-i-oli (garlic mayonnaise)	
<b>Tataki de atún rojo con salsa oriental</b>	16,00 €
Red tuna tataki with oriental sauce	
<b>Filete de rodaballo a la donostiarra</b>	16,00 €
Fillet turbot in the sauce	
<b>Brocheta de rape y langostinos a la parrilla</b>	14,00 €
Brochette of monkfish and prawns on the grill	
<b>Pata de pulpo a la brasa</b>	16,00 €
Grilled octopus legs	

## Nuestros postres: / Deserts:

<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b>	4,80 €
Chocolate coulant with vanilla icecream	
<b>Tarta de queso casera con compota de frutas del bosque</b>	4,50 €
Homemade cheesecake with forest fruit compote	
<b>Tatin de manzana con helado de nata</b>	4,80 €
Tatin pastry with apple and cream ice cream	
<b>Sorbete de sandía con pacharán</b>	4,50 €
Watermelon sorbet with pacharán	
<b>Postre de "Music ". Frutos seco, pasas y vino dulce</b>	4,50 €
Dessert "Music". Dried fruit, raisins ans sweet wine	
<b>Crepe "Suzette" con helado</b>	4,80 €
Crêpes "Suzette" avec glace	
<b>Gin Tonic Premium 4R</b>	4,80 €
Gin Tonic Premium 4R	

**Ofrecemos productos sin lactosa y/o sin glúten, pregúntanos**

We offer products without lactose and/or without gluten, ask us.