

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

### Lundi

Nid aux perles de mozzarella et tomates cerises avec de l'huile au pesto

Ou

Jardin aux légumes (purée de pommes de terre avec basilic et légumes cuits à la vapeur)

Ou

«*Empedrado*» de morue, coulis de tomate et de l'huile d'olives noires

Ou

Cannelloni au poisson et fruits de mer avec sauceau « *suquet* »

---

« *Tataki* » a poulet avec sauce « *kimchee* »

Ou

Ossobucco de veau

Ou

Merluen sauce verte avec palourdes

Ou

Risotto aux crevettes avec champignons et asperges sauvages

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

### Mardi

Pâte garnie aux aubergines rôties au four, tomates séchées et fromage parmesan

Ou

Salade de légumes, dés de jambon et de l'huile de truffe

Ou

Vichyssoise avec beignets de morue

Ou

Nids de pâtes et légumes sautées au wok

---

Grillade de veau avec « chimichurri » argentin

Ou

Délices de porc avec sauce porto

Ou

Escalope de saumon avec légumes cuites à la vapeur

Ou

Filet de morue avec ratatouille espagnole de la Manche

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

### Mercredi

Salade verte avec dés de fromage frais et vinaigrette de moutarde

Ou

Salade russe 4R

Ou

« *Salmorejo* » (soupe froide espagnole à la tomate) avec « *picadillo cordobés* » (salade de légumes)

Ou

« *Huevos rotos* » Œufs au plat avec pommes de terre et jambon

---

Ragoût de boulettes avec seiche

Ou

Bifteck grillé avec légumes

Ou

Fricassée de merlu à la basque

Ou

« *Fideuá* » de la mer avec *alioli*

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

### Jeudi

Pâte feuilletée avec au guacamole, gambas et asperges vertes

Ou

Velouté de courgette avec nuage au fromage

Ou

Raviolis à la viande aux trois fromages

Ou

Cœurs avec anchois et vinaigrette potager

---

Haut de cuisse de pouletsur braise avec des petites légumes

Ou

Joue de porc confite avec sauce au vin

Ou

Paella composée

Ou

Suprême de morue gratiné avec « *alioli* » d'ail noir

# 4R GASTROBAR RESTAURANT

## Vendredi

Toast avec « *escalibada* » et anchois

Ou

Salade de taboulé avec sardine fumée

Ou

« *Gazpacho* » andalou avec brochette de légumes

O

Piments de piquillo farcis de fruit de mer et sauce au safran

---

Côtes de porc BBQ

Ou

Brochette de poulet et légumes avec ras-el-hanout

Ou

Grillade de poisson et fruits de mer

Ou

Suprême de saumon sur la braise avec sauce au cava

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

### Samedi

Barquette de pigeonneau avec foie gras et cerises

Ou

Salade de tomates raf avec du thon mariné

Ou

Velouté froide d'asperges vertes avec mousse de fromage parmesan

Ou

Carpaccio aumouree avec coulis de tomate et tapenade

---

Grillade de viande

Ou

Agneau rôti « *a la segoviana* »

Ou

Riz noir avec alioli

Ou

Suprême de maigre « *a la donostiarra* »

# 4R GASTROBAR RESTAURANT

## Dimanche

Salade à la baudroie langoustée avec « *causa de patata* »

Ou

Salade de fromage de chèvre avec vinaigrette de moutarde à l'ancienne

Ou

Carpaccio ausaumon avec « *guacamole* »

Ou

Cannelloni à la viande gratinés avec fromages parmesan et arôme à la truffe

---

Veau moelleux avec sauce du priorat

Ou

Morceaux de veau : *Picaña, peixet oupedacetau* grill

Ou

Riz moelleux avec chipirons (petits calamars) et petites fèves « baby »

Ou

« *Suquet* » au poisson et fruits de mer

# 4R GASTROBAR

## RESTAURANT

### PLATS À AJOUTER AU MENU AVEC SUPPLÉMENT:

#### Entrées:

« *Chapadillo* » d'anguille fumée et du pain « *decristal* » (pain fin et croustillant) (2,50€)

Carpaccio au veau avec dés de parmesan (3€)

Moules du Delta à la catalane (2,50€)

½ assiette (portion) de jambon ibérique avec pain « *de cristal* » (4€)

#### Plats principaux:

Calamar de côte grillé avec artichauts (3,50€)

« *Tataki* » de thon rouge (4,50€)

Côtelettes d'agneau sur la braise (4€)

Entrecôte de veau sur la braise (4,50€)

Paella de fruits de mer (2 pers. min) (4€)

Riz moelleux au canard avec artichauts (2 pers. min) (4€)

Poisson du jour (4€)