

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Hummus de garbanzos y pimiento asado
-
- Revuelto de setas con ajos tiernos y gambas
-
- Ensalada "capresse" con aceite de albahaca fresca
-
- Estofado de lentejas con panceta
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Suprema de salmón a la plancha con verduras al vapor
-
- Pulпитos en su tinta con timbal de arroz
-
- Ragout de ternera con setillas y patata
-
- Arroz meloso de verduras
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
13,90 € persona (IVA incl.)
Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

MARTES

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Estofado de garbanzos con careta
-
- Huevos rotos con patatas a lo pobre y gulas
-
- Empedrado de bacalao con olivas negras de Aragón
-
- Roast beef con salsa tártara
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Suprema de merluza a la plancha con espuma de patata y puerro
-
- Parrillada de verduras con romesco
-
- Costilla de cerdo asada
-
- Arroz meloso de conejo con setas de temporada
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)

13,90 € persona (IVA incl.)

Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

MIÉRCOLES

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Crema de calabaza con chips de boniato
-
- Pappardelle con trigueros y salmón
-
- Panaché de verduras al vapor con aceite de trufa
-
- Ensalada verde con queso fresco y vinagreta de mostaza
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Bistec de ternera a la plancha
-
- Albóndigas estofadas con setas
-
- Filete de cabracho a la plancha con verduritas
-
- Arroz negro con alioli
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
13,90 € persona (IVA incl.)
Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Sopa de ajo castellana
-
- Canelones de pescado y marisco gratinados
-
- Ensalada de tomate raf con cebolla tierna y atún escabechado
-
- Patatas a la riojana
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Paella mixta (mínimo 2 personas)
-
- Bacalao gratinado con muselina de ajo escalibado
-
- Carrillera de cerdo confitada con salsa de Oporto
-
- Suprema de merluza al vapor con raíz de hinojo confitado y aceite de pimentón
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)

13,90 € persona (IVA incl.)

Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Sopa de pescado marinera al "Pernot"
-
- Tallarines de verduras y calamar salteadas con soja y "Miso"
-
- Menestra de hortalizas frescas con aceite de oliva virgen
-
- Tosta de escalibada con anchoas y aceite de olivada
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Jarrete confitado con salsa de vino tinto
-
- Tataki de pollo a baja temperatura con salsa kimchi
-
- Risotto de gambas y setas con aroma de trufa
-
- Calamanchín encebollado
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
13,90 € persona (IVA incl.)
Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

SÁBADO

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Carpaccio con oreja de cerdo confitada a la gallega
-
- Pimientos del piquillo rellenos de pescado y marisco a la crema de azafrán
-
- Xatonada
-
- Alubias con rape y almejas
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Fideuá levantina
-
- Parrillada de pescado
-
- Cordero asado a baja temperatura con patata panadera
-
- Secreto ibérico a la parrilla con verduras
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía sábados
17,90 € persona (IVA incl.)
Bebida no incluida

DOMINGO

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Alubias pochas con verduras
-
- Canelones de espinacas con pasas y piñones
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano
-
- Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza
-
- Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal (+2,50€)
-
- Mejillones del Delta a la catalana (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Arroz meloso con bacalao y habitas
-
- Calamares a la andaluza con pimientos del Padrón
-
- Osobuco de ternera con salsa de vino tinto
-
- Confit de pato con salsa de vino dulce
-
- Calamar de costa a la plancha con alcachofas (+3,50€)
-
- Tataki de atún rojo (+4,50€)
-
- Chuletillas de cordero a la brasa (+4,00€)
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+4,50€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) (mín. 2 pers)
-
- Pescado del día (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía (domingos y festivos)
17,90 € persona (IVA incl.)
Bebida no incluida