

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Salmorejo cordobés con su picadillo
-
- Cogollos con anchoas y vinagreta de verduras
-
- Revuelto de ajos tiernos, espárragos y gambas
-
- Roastbeef de ternera con salsa tártara
-
- Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Suprema de merluza en salsa verde
-
- Arroz meloso de verduras
-
- Guigot de cordero asado con patatas panadera
-
- Tataki de pollo a la cerveza
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)
-
- Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)
-
- Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.
-
- Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
14,90 € persona (IVA incluido)
Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

MARTES

4R GASTROBAR

RESTAURANT

Para empezar

Vichysoisse con buñuelo de bacalao

-

Ensalada verde con dados de queso feta

-

Nuestra ensaladilla rusa

-

Canelones de carne gratinados con bechamel de setas

-

Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)

-

Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)

-

½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

Bacalao a la llaua con alubias blancas

-

Jarrete de cerdo confitado con salsa de vino dulce

-

Fideuá con alioli

-

Bistec de ternera con verduras a la parrilla

-

Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)

-

Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)

-

Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)

-

Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.

-

Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.

-

Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)

14,90 € persona (IVA incluido)

Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

- Sopa de melón con menta y virutas de jamón de pato
-
- Ensalada de tomate raf y atún escabechado
-
- Carpaccio de bacalao con culis de tomate y olivada
-
- Tallarines de pasta fresca con crema de queso azul y nueces
-
- Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)
-
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)
-
- Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)
-
- ½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

- Filete de gallineta con verduras y salsa horno
-
- Rissoto verde con frutos del mar
-
- Brochetas de pollo adobadas con verduras frescas
-
- Carrillera de cerdo asada con patatas panadera
-
- Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)
-
- Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)
-
- Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)
-
- Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.
-
- Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.
-
- Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
14,90 € persona (IVA incluido)
Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar

Ensalada Waldorf

-

Ensalada de trigo tierno con verduras y gambas

-

Huevos estrellados con jamón

-

Berenjena rellena de carne gratinada

-

Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)

-

Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)

-

½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

Suprema de merluza a la donostiarra

-

Paella valenciana

-

Churrasco de ternera a la brasa

-

Longaniza de pagés con judías salteadas

-

Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)

-

Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)

-

Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)

-

Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.

-

Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.

-

Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)

14,90 € persona (IVA incluido)

Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

4R GASTROBAR

RESTAURANT

Para empezar

Gaspacho andaluz

-
Coca de tomate confitado con mozzarella, pesto y rúcula

-
Verduras salteadas con brotes de soja y tofu

-
Pasta fresca con crema de salmón y espárragos verdes

-
Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)

-
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)

-
Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)

-
½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

Bacalao gratinado con alioli

-
Arroz meloso de calamares con habitas

-
“Peixet” de ternera a la parrilla

-
Costillar de cerdo a la barbacoa

-
Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)

-
Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)

-
Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)

-
Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.

-
Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.

-
Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía laborables (lunes a viernes)
14,90 € persona (IVA incluido)

Pan & copa agua o vino de la casa incluidos

SÁBADO

4R GASTROBAR

RESTAURANT

Para empezar

Crema fría de cebolla con huevo poché de codorniz

-

Carpaccio de oreja de cerdo a la gallega

-

Esqueixada de bacalao con olivada

-

Mejillones al vapor con aroma de cítricos

-

Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano (+3,00€)

-

Anguila ahumada del delta y tomate en conserva con pan de cristal (+3,00€)

-

½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

Suquet de pescado

-

Arroz negro a la llauna

-

Confit de pato con salsa de vino tinto

-

Entraña de ternera a la brasa

-

Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)

-

Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)

-

Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)

-

Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.

-

Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.

-

Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía sábados
18,90 € persona (IVA incluido)
Bebida no incluida

4R GASTROBAR

RESTAURANT

Para empezar

Carpaccio de ternera con aceite de albahaca y virutas de parmesano

-
Ensalada de quinoa con salmón ahumado y wakame

-
Corbina escabechada con encurtidos de tomate cherry y calabacín

-
Alubias blancas salteadas con butifarra y setas

-
Tartar de atún rojo con aguacate (+5,00€)

-
Carpaccio de tiburón Mako (+3,00€)

-
Mejillones al vapor con aroma de cítricos (+3,00€)

-
½ ración de jamón ibérico con pan de cristal (+4,00€)

Seguimos

Parrillada de pescado y marisco

-
Arroz caldoso con cangrejo azul

-
Meloso de ternera con salsa del Priorat

-
Solomillo de cerdo ibérico a la broche

-
Entrecot de ternera a la brasa (+2,50€)

-
Solomillo de ternera a la brasa (+5,00€)

-
Pata de pulpo a la brasa (+6,00€)

-
Paella de marisco (+4,00€) min. 2 pers.

-
Arroz meloso de pato con alcachofas (+4,00€) min. 2 pers.

-
Pescado del día al horno (+4,00€)

Nuestros postres del día

Menú mediodía (domingos y festivos)

18,90 € persona (IVA incluido)

Bebida no incluida

