

MENÚ no 1

4R GASTROBAR RESTAURANT

MENÚ NOCHE FUSIÓN /MENÚ NIT FUSIÓ
FUSION NIGHT MENU
MENU SOIRÉE FUSION

Para compartir/Per a compartir

To share

Pour partager

-

Patatas bravas 4R/ Patates braves 4R

4R Fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre frites 4R à la sauce tomate épicée

-

Mini burrito mejicano/ Mini burrito mexicà

Mini mexican burrito

Mini burrito mexicain

-

Croquetas caseras/ Croquetes casolanes

Homemade croquettes

Croquettes faites maison

-

Gyozas al vapor de pollo con gambas/ Gyozas al vapor de pollastre amb gambes

Steamed chicken gyozas with prawns

Gyozas de poulet à la vapeur avec crevettes

-

Sashimi de atún rojo y salmón/ Sashimi de tonyina vermella i salmó

Bluefin tuna sashimi with salmon

Sashimi de thon rouge et saumon

De segundo (1 plato a elegir) / De segon (1 plat a escollir)

Main course (1 dish to choose)

Plat principal (1 plat à choisir)

Entraña de ternera a la brasa estilo argentino/ Entranya de vedella a la brasa a l'estil argentí

Argentinian-style grilled veal skirt steak

Hampe de veau à la braise au style argentin

-

Calamar de costa a la plancha con alcachofas/ Calamar de costa a la plantxa amb carxofes

Grilled seaside squid with artichokes

Calamar côtier grille avec des artichauts

El postre (1 plato a elegir) / El postre (1 plat a escollir)

Dessert (1 dish to choose)

Le dessert (1 plat à choisir)

Sorbete de mojito con piña aromatizada en ron blanco/ Xarrup de mojito amb pinya aromatitzada en rom blanc

Mojito sorbet with aromatized pineapple in white rum

Sorbet de mojito aromatisé à l'ananas en rhum blanc

-

Cheesecake 4R/ Cheesecake 4R
4R Cheesecake
Gâteau de fromage 4R

23 € persona (IVA incluído) sin bebida/ 23 € persona (IVA inclòs) sense beguda
23 € per person (VAT included) drinks not included
23 € par personne (TVA inclus) boissons not incluses)

(mínimo 2 personas)/ (mínim 2 persones)
2 people minimum
2 personnes minimum

MENÚ no 2

4R GASTROBAR RESTAURANT

MENÚ NOCHE FUSIÓN /MENÚ NIT FUSIÓ FUSION NIGHT MENU MENU SOIRÉE FUSION

Para compartir / Per compartir
To share
Pour partager

-

Carpaccio de tiburón "Mako" / Carpaccio de tauró "Mako"
"Mako" shark carpaccio
Carpaccio de requin "Mako"

-

Chanquetes "Sonso" a la andaluza / Xanguets "Sonso" a l'andalusa
Andalusian-style deep fried "Sonso" little fish
Petits poissons *frits* « *Sonso* » à l'*andalouse*

-

Zamburiñas gratinadas / "Zamburiñas" gratinades
Small scallops au gratin
Pétoncles au gratin

-

Tortita de camarón con rebujito / Truitetes de "camaron" amb rebujito
Spanish little prawn fritters with "rebujito"
Beignets aux crevettes avec "rebujito"

-

Cazuelita de mejillones y almejas salteados con ajetes / Cassoleta de musclos i cloïsses saltejades amb allets
Small casserole of mussels and clams sautéed with tender garlic
Petite casserole de moules et palourdes sautées avec ails tendres

De segundo (1 plato a elegir) / De segon (1 plat a escollir)
Main course (1 dish to choose)
Plat principal (1 plat à choisir)

Timbal de carrillera a baja temperatura con salsa de vino dulce / Timbal de galta a Baixa temperatura amb salsa de vi dolç

Cheeks timbale at low temperature with sweet wine sauce
Timbale de joues à baisse temperature avec sauce au vin liquoreux

-

Filete de rodaballo a la donostiarra / Filet de rémol a la donostiarra
Donostiarran-style turbot fillet
Filet de turbot au style de Saint-Sébastien

El postre (1 plato a elegir) / Les postres (1 plat a escollir)
Dessert (1 dish to choose)
Le dessert (1 plat à choisir)

Café Irlandés en texturas / Cafè irlandès en textures
Irish coffee « en texturas »
Café irlandais « en textures »

-

Coulant de chocolate con helado de vainilla/ Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Coulant de chocolat avec glace à la vanille

23 € persona (IVA incluido) sin bebida / 23 € persona (IVA inclòs) sense beguda
23 € per person (VAT included) drinks not included
23 € par personne (TVA inclus) boissons not incluses)

(mínimo 2 personas)/ (mínim 2 persones)
2 people minimum
2 personnes minimum

MENÚ no 3

4R GASTROBAR RESTAURANT

MENÚ NOCHE TAPAS /MENÚ NIT TAPES **TAPAS NIGHT MENU** **MENU SOIRÉE TAPAS**

Para compartir / Per a compartir
To share
Pour partager

-

Chupito de gazpacho andaluz / Xarrup de gazpacho andalús
Andalusian gazpacho shot
Shot de gazpacho andalous

-

Tártar de atún rojo con perlas de wasabi / Tartar de tonyina vermella amb perles de wasabi
Bluefin tuna tartar with wasabi pearls
Tartar de thon rouge avec perles de wasabi

-

Patatas bravas 4R / Patates braves 4R
4R Fried potatoes with spicy sauce
Pommes de terre frites 4R à la sauce tomate épicée

-

Cazón en adobo / Caçó en adob
Marinated dogfish
Chien de mer marinée

-

Gamba roja alistada a la plancha (3 unid/per) / Gamba vermella a la planxa (3 unit/per)
Grilled red prawns (3 units per person)
Crevettes rouges grilles (3 unités per personne)

-

Alitas de pollo “crunchi” con salsa hoisin / Aletes de pollastre “crunchi” amb salsa hoisin
Crunchy chicken wings with hoisin sauce
Ailes de Poulet croquants avec sauce hoisin

-

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada y queso brie / Mini burger de vedella amb
ceba caramelitzada i formatge brie
Small veal burger with caramelized onion and brie cheese
Petit hamburger de veau avec oignon caramélisé et fromage brie

Degustación de postres caseros / Degustació de postres casolans
Home-made desserts tasting
Dégustation de desserts faits-maison

Coulant de chocolate / Coulant de xocolata
Chocolate coulant
Coulant de chocolat

-

“Torrijocho” / “Torrijocho”
“Torrijocho”
“Torrijocho”

-

Mochis caseros / Mochis casolans
Home-made mochis
Mochis faits-maison

-

Sorbete de mango/ Xarrup de mango
Mango sorbet
Sorbet de mango

23 € persona (IVA incluido) sin bebida / 23 € persona (IVA inclòs) sense beguda
23 € per person (VAT included) drinks not included
23 € par personne (TVA inclus) boissons not incluses)

(mínimo 2 personas)/ (mínim 2 persones)
2 people minimum
2 personnes minimum