

LUNES

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / Per començar

Timbal de escalibada con fondo de patata y anchodina / *Timbal de escalivada amb fons de patata i anxodina*

Lentejas pardiñas de Salamanca en guiso de costilla y setas / *Llenties pardinyes estofades amb costella i ceps*

Empanadilla criolla con salsa pico de gallo / *Cresta criolla amb salsa bec de gall*

Navajas frescas a la plancha / *Navalles fresques a la planxa (+2€)*

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano / *Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà (+ 3€)*

Tartar de atún rojo con aguacate / *Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat (+ 5€)*

Seguimos / *Seguim*

Arroz seco con verduras de la huerta murciana / *Arròs sec amb verdures de l'horta murciana*

Suprema de merluza a la plancha con verduras naturales / *Suprema de lluç a la planxa amb verdures naturals*

Bistec de ternera a la plancha madurada con atmósfera controlada / *Bistec de vedella a la planxa madurada amb atmòsfera controlada*

Tacos de corzo estofado con setillas del bosque y patata crisper / *Tacs de cabirol amb bolets del bosc i patata crisper (+ 3€)*

Entrecot de ternera a la brasa / *Entrecot de vedella a la planxa (+ 3€)*

Paella de marisco / *Paella de marisc (mínim 2 pers.) (+ 4€)*

Nuestros postres del día / *Les nostres postres del dia*

Menú mediodía laborables (de lunes a viernes) / *Menú migdia feiners (de dilluns a divendres)*
14,90 € persona (IVA incl.)

Pan & agua o copa de vino de la casa incluidos / *Pa & aigua o copa de vi de la casa inclosos*

DIMARTS

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / Per començar

Ensalada de patata i tomate al caliu con bacalao confitado y paté de aceituna negra / Amanida de patata i tomaca al caliu amb i bacallà confitat i paté d'oliva negra

Alubias pochadas cocinadas con borrajas frescas y dadito de tocineta / Mongetes cuinades amb borratges fresques i dau de tocineta

Lasaña trufada de champiñones y boletus al gratén de queso parmesano / Lassanya trufada de xampinyons i bolets al graten de formatge parmesà

Tortillita de bacalao i patata barquera / Truiteta de bacallà i patata barquera (+ 2€)

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano / Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà (+ 3€)

Tartar de atún rojo con aguacate / Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat (+ 5€)

Seguimos / Seguir

Merluza en salsa verde con huevo poché y gambes / Lluç en salsa verda amb ou poché i gambes

Fritura de calamarritos a la gaditana / Calamarssons fregits a l'andalusa

Muslo de pollo deshuesado a la parrilla con patata panadera / Cuixa de pollastre desossada a la planxa amb patata "panadera"

Rabo de ternera de Lleida estofado al vino tinto / Cua de vedella de Lleida rostida amb vi negre (+ 2€)

Entrecot de ternera a la brasa / Entrecot de vedella a la planxa (+ 3€)

Paella de marisco / Paella de marisc (mínim 2 pers.) (+ 4€)

Nuestros postres del día / Les nostres postres del dia

*Menú mediodía laborables (de lunes a viernes) / Menú migdia feiners (de dilluns a divendres)
14,90 € persona (IVA incl.)*

Pan & agua o copa de vino de la casa incluidos / Pa & aigua o copa de vi de la casa inclosos

DIMEGRES

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / *Per començar*

Xatónada de la comarca del Baix Penedès / *Xatónada de la comarca del Baix Penedès*

-
Nueva versión de la sopa de ajo castellana / *Nova versió de la sopa d'all castellana*

-
Pimientos del piquillo rellenos de pescado y marisco / *Pebrots del piquillo farcits de peix i marisc*

-
Salmonetes en fritura de arroz / *Rogers en fritada d'arròs* (+ 2€)

-
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano / *Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà* (+ 3€)

-
Tartar de atún rojo con aguacate / *Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat* (+ 5€)

Seguimos / *Seguim*

Arroz marinero con galeras y alcachofa fresca / *Arròs mariner amb galeres i carxofa fresca* (mínim 2 pers.)

-
Ragout con daditos de jabalí a las hierbas / *Ragout amb dauets de porc senglar a les herbes*

-
Picaña de ternera madurada en atmósfera controlada a la parrilla / *Picanya de vedella madurada en atmòsfera controlada a la planxa*

-
Suprema de salmón al pomodoro amb crema de cava / *Suprema de salmó al pomodoro amb salsa de cava* (+ 3€)

-
Entrecot de ternera a la brasa / *Entrecot de vedella a la planxa* (+ 3€)

-
Paella de marisco / *Paella de marisc* (mínim 2 pers.) (+ 4€)

Nuestros postres del día / *Les nostres postres del dia*

Menú mediodía laborables (de lunes a viernes) / *Menú migdia feiners (de dilluns a divendres)*

14,90 € persona (IVA incl.)

Pan & agua o copa de vino de la casa incluidos / *Pa & aigua o copa de vi de la casa inclosos*

DIJOUS

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / *Per començar*

Ensalada con pimientos del Piquillo asados y mojama al aroma de ajo / *Amanida de pebrots del piquillo rostits i moixama a l'aroma d'all*

-

Cazuela de alubias del ganxet cocinada con pato mudo / *Cassola de mongetes del ganxet estofades amb ànec mut*

-

Sardinitas frescas del Mediterráneo a la plancha / *Sardinetes fresques del mediterrani a la planxa*

-

Saquito de pichón con foie y setas de temporada / *Saquet de colomí amb foie i bolets de temporada (+ 2€)*

Seguimos / *Seguim*

Fideuà negra de Salou con daditos de pulpo / *Fideuà negra de Salou amb dauets de pop (mínim 2 pers.)*

-

Osobuco de ternera con aroma de manzana y patata barquera / *Osobuco de vedella amb aroma de poma i patata barquera*

-

Pechuguita de pollo a la parrilla con verduras / *Pitet de pollastre a la planxa amb verdures*

-

Brocheta de salmón y gambes con puré de patata natural y su aceite del Baix Camp / *Broqueta de salmó i gambes amb puré de patata natural i oli del Baix Camp (+ 3€)*

-

Entrecot de ternera a la brasa / *Entrecot de vedella a la planxa (+ 3€)*

-

Paella de marisco / *Paella de marisc (mínim 2 pers.)(+ 4€)*

Nuestros postres del día / *Les nostres postres del dia*

Menú mediodía laborables (de lunes a viernes) / *Menú migdia feiners (de dilluns a divendres)*
14,90 € persona (IVA incl.)

Pan & agua o copa de vino de la casa incluidos / *Pa & aigua o copa de vi de la casa inclosos*

DIVENDRES

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / *Per començar*

Ensalada de tomate natural sin piel con bacalao ahumado y olivada / *Amanida de tomaca natural pelat amb bacallà fumat i olivada*

-

Cazuela hortelana de garbanzos con berza / *Cassola de l'hort de cigrons amb col*

-

Pimientito italiano relleno de codillo asado y extracto de tikka masala / *Pebrot italià farcit de codillo rostit i extracte de tikka masala*

-

Mejillones frescos a la marinera / *Musclos frescos a la marinera* (+ 2€)

-

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano / *Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà* (+3€)

-

Tartar de atún rojo con aguacate / *Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat* (+ 5€)

-

Seguimos / *Seguim*

Arroz al estilo montañés con setas de temporada / *Arròs muntanyenc amb bolets de temporada* (mínim 2 pers.)

-

Supremía de bacalao al romesco con su alubia blanca y cocinado al horno / *Suprema de bacallà al romesco amb mongetes cuinat al forn*

-

Filete de corvina a la plancha con verduras naturales / *Filet de corbina a la planxa amb verdures naturals*

-

Cochinillo a la segoviana con patata barquera / *Garrí a la segoviana amb patata barquera* (+ 3€)

-

Entrecot de ternera a la brasa / *Entrecot a la planxa* (+ 3€)

-

Paella de marisco / *Paella de marisc* (mínim 2 pers.) (+ 4€)

-

Nuestros postres del día / *Les nostres postres del dia*

Menú mediodía laborables (de lunes a viernes) / *Menú migdia feiners (de dilluns a divendres)*
14,90 € persona (IVA incl.)

Pan & agua o copa de vino de la casa incluidos / *Pa & aigua o copa de vi de la casa inclosos*

DISSABTE

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / *Per començar*

Ensalada de pasta radiatori y daditos de salmón horneado con salsa de pesto rojo /
Amanida de pasta radiatori amb dauets de salmó i salsa de pesto vermell

-
Escudella de payés tradicional con albóndiga de carne / *Escudella de pagès tradicional
amb mandonguilla de carn*

-
Guisantes ecológicos con huevo poché y trinchado de gambes con berenjena braseada
/ Pèsols ecològics amb ou poché i trinxat de gambes amb albergínia brassejada

-
Boquerones frescos a la andalusa / *Seitons frescos a l'andalusa* (+ 2€)

Seguimos / *Seguim*

Salmón en hojaldre con espinacas a la crema de pesto / *Salmó en pasta fullada amb
espinacs a la crema de pesto*

-
Confit de pato con salsa de vino dulce / *Confit d'ànec amb salsa de vi dolç*

-
Medalloncitos de solomillo ibérico a la plancha con verduritas naturales / *Medallons de
llomillet ibèric a la planxa amb verduretes*

-
Arroz meloso de cangrejo azul con alcachofas / *Arròs melós de cranc blau amb carxofes*
(mínim 2 pers.) (+ 3€)

-
Entrecot de ternera a la brasa / *Entrecot de vedella a la planxa* (+ 3€)

-
Paella de marisco / *Paella de marisc* (mínim 2 pers.) (+ 4€)

Nuestros postres del día / *Les nostres postres del dia*

Menú dissabte / Menú dissabte

18,90 € persona (IVA incl.)

Bebida no incluida / Beguda no inclosa

DIUMENGE

4R GASTROBAR RESTAURANT

Para empezar / Per començar

Ensalada con queso de cabra, nueces a la vinagreta de mostaza y miel / Amanida de formatge de cabra, nous a la vinagreta de mostassa i mel

-

Canelones trufados de pato al gratén de parmesano / Canelons trufats d'ànec trufats al gratén de parmesà

-

Crema de garbanzos con foie / Crema de cigrons amb foie

-

Almejas en salsa verde con alcachofas naturales / Cloïsses en salsa verda amb carxofes naturals (+ 3€)

-

Seguimos / Seguir

Filete de emperador a la plancha con verduras naturales / Filet d'emperador a la planxa amb verdures naturals

-

Meloso de ternera con salsa de Oporto y setas de temporada / Melós de vedella amb salsa d'Oporto y bolets de temporada

-

Chuletas de pierna de cordero a la parrilla con patates crispers / Costelles de cuixa de xai a la planxa amb patates crispers

-

Paella de marisco / Paella de marisc (mínim 2 pers.) (+ 4€)

-

Entrecot de ternera a la brasa / Entrecot de vedella a la planxa (+ 3€)

-

Arroz meloso de pato con alcachofas / Arròs melós d'ànec amb carxofes (mínim 2 pers.) (+ 4€)

Nuestros postres del día / Les nostres postres del dia

Menú domingos y festivos / Menú diumenges i festius
18,90 € persona (IVA incl.)
Bebida no incluida / Beguda no inclosa

