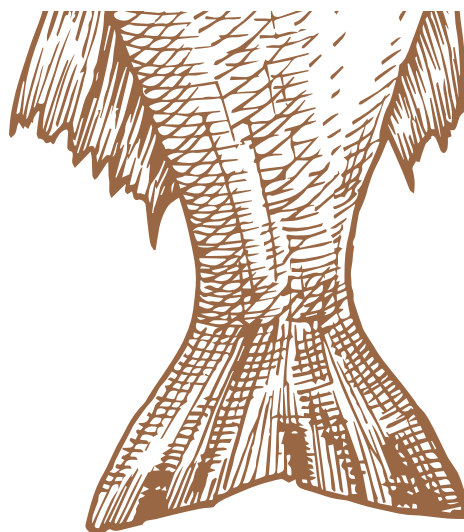


# 4R CASABLANCA

COCINA MEDITERRÁNEA



SÍGUENOS Y COMPARTE

  @4rcasablanca\_restaurant

## PARA EMPEZAR

**Gaspacho andaluz con sus crudités** 8<sup>00€</sup>  
Gaspatxo andalús amb les seves crudités

**Ensalada de queso de cabra, nueces y vinagreta de miel y mostaza** 10<sup>50€</sup>  
Amanida de formatge de cabra, nous i vinagreta de mel i mostassa

★ **Ensalada de tomate de temporada, cebolla tierna y ventresca de atún** 12<sup>50€</sup>  
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendra i ventresca de tonyina

**Pan de cristal con tomate cassé y anchoa de l'Escala (4ud.)** 7<sup>90€</sup>  
Pa de vidre amb tomàquet cassé i anxova de l'Escala (4 unitats)

**Croquetas cocido** 8<sup>00€</sup>  
Croquetes de carn d'olla

**Croquetas bacalao** 8<sup>00€</sup>  
Croquetes de bacallà

★ **Anguila del Delta con tomate casero y pan de cristal** 9<sup>00€</sup>  
Anguilla del Delta amb tomàquet casolà i pa de vidre

★ **Bravas 4R** 7<sup>50€</sup>  
Braves 4R

**Parrillada de verduras con salsa de Romesco** 13<sup>00€</sup>  
Graellada de verdures amb salsa de Romesco

**Tabla de quesos** 10<sup>00€</sup> 15<sup>00€</sup>  
Taula de formatges

**Tabla de jamón de bellota** 22<sup>00€</sup>  
Taula de pernil de glà

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

## TAPITAS DEL MAR

★ **Carpaccio de gamba roja con vinagreta de piñones y manzana verde** 15<sup>50€</sup>  
Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de pinyons i poma verda

**Almejas marinera o a la plancha** 12<sup>50€</sup>  
Cloïsses marinera o a la planxa

**Mejillones marinera o al vapor** 9<sup>50€</sup>  
Musclos marinera o al vapor

**Calamares a la andaluza con pimientos de Padrón y mayonesa de lima** 12<sup>00€</sup>  
Calamars a l'andalusa amb pebrots de Padrón i maionesa de llima

★ **Calamarcitos encebollados** 12<sup>90€</sup>  
Calamarcets amb ceba

**Gambitas rojas salteadas con ajo y guindilla** 14<sup>90€</sup>  
Gambetes vermelles saltejades amb all i bitxo

**Gambas rojas a la plancha** 17<sup>00€</sup>  
Gambes vermelles a la planxa

**Cigalas a la plancha** 19<sup>00€</sup>  
Escamarlans a la planxa

★ **Tartar dos salmones con aguacate** 15<sup>00€</sup>  
Tartar dos salmons amb alvocat

### PARA PAN, PAN, PAN...



**Pan de cristal con tomate** 3<sup>00€</sup>

**Pan de payés** 2<sup>50€</sup>

**Extra de tostaditas** 1<sup>00€</sup>

**Pan Sin Gluten** 2<sup>00€</sup>

## SI TE GUSTA LA CARNE

**Carpaccio de solomillo de ternera con emulsi3n de queso parmesano**

12<sup>90€</sup>

Carpaccio de relom de vedella amb emulsi3n de formatge parmesà

**Tarrina de cordero cocinado 24h a baja temperatura**

16<sup>50€</sup>

Terrina de corder cuinat 24h a baixa temperatura

**Entrecot de ternera entero o laminado**

19<sup>50€</sup>

Entrecot de vedella sencer o laminat

**Solomillo de ternera entero o laminado**

21<sup>00€</sup>

Filet de vedella sencer o laminat

## DEL MAR A LA MESA

★ **Tataki de at3n rojo**

17<sup>00€</sup>

Tataki de tonyina vermella

**Lubina al horno con salsa orio**

18<sup>00€</sup>

Llobarro al forn amb salsa orio

**Calamar de costa a la plancha con ali oli y alcachofa confitada**

18<sup>00€</sup>

Calamar de costa a la planxa amb ali oli i carxofa confitada



**SALSAS**

ROMESCO  
ROQUEFORT  
PIMIENTA

2<sup>50€</sup>

## PAELLA, PA MI, PA TI Y PA TODOS

MÍN. 2 PAX

**Paella de marisco "la Clásica"**

19<sup>00€</sup>

Paella de marisc "la clàssica"

**Fideuà de marisco y almejas**

16<sup>00€</sup>

Fideuà de marisc i cloïsses

★ **Arroz negro con alcachofas y almejas**

17<sup>00€</sup>

Arr3s negre amb carxofes i cloïsses

★ **Arroz de puntillas con su tinta y ali oli negro**

18<sup>00€</sup>

Arr3s de puntetes amb la seva tinta i allioli negre

★ **Arroz seco de gamba roja**

21<sup>00€</sup>

Arr3s sec de gamba vermella

**Arroz caldoso de bogavante**

24<sup>00€</sup>

Arr3s cald3s de llamàntol

**Arroz meloso de pato y alcachofas**

18<sup>00€</sup>

Arr3s mel3s d'ànec i carxofes

**Arroz seco o meloso de verduras**

17<sup>00€</sup>

Arr3s sec o mel3s de verdures

## A NADIE LE AMARGA UN DULCE

**Tarta de queso casera**

6<sup>00€</sup>

Pastís de formatge casolana

**Torrija con helado de nata**

6<sup>00€</sup>

"Torrija" amb gelat de nata

**Tiramisú**

6<sup>00€</sup>

**Carrot cake con helado de vainilla**

6<sup>00€</sup>

Pastís de pastanaga amb gelat de vainilla

**Mix de Fruta de temporada**

6<sup>00€</sup>

Mix de fruita de temporada

**Helados y sorbetes - Gelats i sorbets**

4<sup>50€</sup>