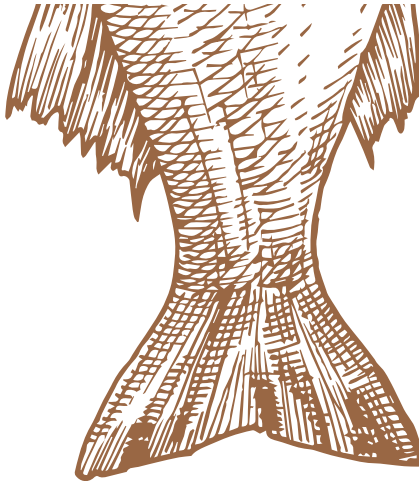


4R CASABLANCA

COCINA MEDITERRÁNEA



Disponemos de información sobre alérgenos e intolerancias.
Por favor, pregúntenos y le aconsejaremos
en caso de poder adaptar alguno de nuestros platos.

Muchas gracias por su visita :)

PARA EMPEZAR

Ensalada de queso de cabra
con nueces y vinagreta de miel y mostaza **11^{50€}**

★ Ensalada de tomate de temporada,
con cebolla tierna, ventresca de atún y AOVE **12^{50€}**

Tostada de anchoa de la Escala (4ud.)
con tomate cassé y pan de cristal **9^{50€}**

Croquetas de cocido (4ud.) **8^{00€}**

Croquetas de bacalao (4ud.) **8^{00€}**

★ Pan de cristal con tomate y nuestro toque
marino ahumado de anguila del Delta **9^{50€}**

★ Bravas 4R **7^{50€}**

Parrillada de verduras
con salsa de Romesco **13^{00€}**

Tabla de quesos
con pan de cristal

¹ RACIÓN	RACIÓN
12^{50€}	16^{00€}

BRIE CREMIER, MAÓ SEMI, MADURADO DE OVEJA OSSAU IRATY
Y GORGONZOLA CREMOSO (100 GR)

CABRA SEMICURADO, CURADO DE OVEJA CASTELLANO,
AHUMADO DE OVEJA Y LA PERAL CABRALES (150 GR)

Tabla de jamón de bellota
con ración de pan de cristal con tomate **22^{00€}**

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

TAPITAS DEL MAR

Carpaccio de bacalao
con tomate confitado, pistachos y AOVE **13^{50€}**

Almejas a la plancha **14^{50€}**

Almejas a la marinera **15^{50€}**

Mejillones al vapor **10^{50€}**

★ Mejillones a la marinera **11^{50€}**

Calamares a la andaluza
con espuma de lima **13^{00€}**

Gambitas salteadas con ajo y guindilla **15^{50€}**

Gambas rojas a la plancha (6ud.) **19^{00€}**

★ Tartar de 2 salmones
con espuma de guacamole y coulis de mango **15^{50€}**

PARA PAN, PAN, PAN...



Pan de cristal con tomate	3^{50€}
Ración pan rústico	3^{00€}
Extra de tostaditas	1^{50€}
Pan Sin Gluten	2^{00€}

SALSAS

ALI OLI O ROMESCO | **2^{50€}**

PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

Carpaccio de solomillo de ternera
con emulsión de queso Parmesano

15^{00€}

★ **Lingote de cordero cocinado 24h a baja temperatura**
con parmentier de patata y coulis de frutos rojos

18^{50€}

Secreto ibérico a la parrilla

16^{50€}

Solomillo de ternera (200-220gr)
con parmentier de patata, reducción de vino tinto y salteado de Girgolas

26^{00€}

DEL MAR A LA MESA

★ **Carpaccio de pulpo al estilo gallego**
con parmentier de patata y pimentón de la Vera

17^{00€}

★ **Tataki de atún**
con cremoso de guacamole, picada de tomate y piparra

18^{00€}

Calamar de costa a la plancha
con alcachofa y puntitos de ali oli

19^{00€}

Lubina al Horno al Orio
con patata panadera

17^{00€}

★ **Suquet de rape**

22^{00€}

PAELLA, PA MI, PA TI Y PA TODOS

MÍN. 2 PAX

Paella de marisco "la Clásica"
con gambón, cigala, mejillón y almeja

19^{00€}

Fideuá de marisco y almejas
con almejas y puntitos de ali oli

16^{00€}

Arroz negro con alcachofas y almejas
con alcachofas, almejas y puntitos de ali oli

17^{00€}

★ **Arroz de puntillas en su tinta**
con puntitos de ali oli de ajo negro

18^{50€}

★ **Arroz seco de gamba roja**

21^{00€}

★ **Arroz seco o caldoso de bogavante**

25^{00€}

Arroz meloso de pato y alcachofas

18^{50€}

Arroz seco o meloso de verduras

17^{00€}

- PREGUNTENOS POR NUESTRAS PAELLAS TAKE AWAY -

A NADIE LE AMARGA UN DULCE

★ **Tarta de queso casera**
con crumble y culis de frutos rojos

6^{50€}

★ **Torrija con helado de nata**

6^{50€}

Brownie de chocolate
con helado de vainilla

6^{50€}

Helados:
Chocolate, Vainilla, Nata o Leche Merengada

4^{50€}

Sorbetes
Mandarina, Mojito o Limón

4^{50€}

Macedonia
Míx de frutas

5^{50€}

¿No te lo has podido terminar? lo podemos preparar para llevar. Recipiente take away +0,50€/u.