



# 4R CASABLANCA

CUINA MEDITERRÀNIA



Disposem d'informació sobre al·lèrgens i intoleràncies.  
Si us plau, pregunteu-nos i us aconsellarem  
si podem adaptar algun dels nostres plats.

Moltes gràcies per la vostra visita :)

## PER COMENÇAR

Amanida de formatge de cabra, nous i vinagreta de mel i mostassa **11<sup>50€</sup>**

★ Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendra i ventresca de tonyina i AOVE **12<sup>50€</sup>**

Pa de vidre amb tomàquet cassé i anxova de l'Escala (4 unitats) **9<sup>50€</sup>**

Croquetes de carn d'olla (4 unitats) **8<sup>00€</sup>**

Croquetes de bacallà (4 unitats) **8<sup>00€</sup>**

★ Pa de vidre amb tomàquet i el nostre toc marí fumat d'anguila del Delta **9<sup>50€</sup>**

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

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

Taula de formatges amb pa de vidre **12<sup>50€</sup>** **16<sup>00€</sup>**

BRIE CREMIER, MAÓ SEMI, MADURAT D'OVELLA OSSAU IRATY I GORGONZOLA CREMÓS (100 GR)

CABRA SEMICURAT, CURAT D'OVELLA CASTELLÀ, FUMAT D'OVELLA I LA PERERA CABRALS (150 GR)

Taula de pernil de glà amb ració de pa de vidre amb tomàquet **22<sup>00€</sup>**

★ RECOMANACIÓ DEL CHEF

## TAPES DEL MAR

Carpaccio de bacallà amb tomàquet, festucs i AOVE **13<sup>50€</sup>**

Cloïsses a la planxa **14<sup>50€</sup>**

Cloïsses a la marinera **15<sup>50€</sup>**

Musclos al vapor **10<sup>50€</sup>**

★ Musclos a la marinera **11<sup>50€</sup>**

Calamars a l'andalusa amb escuma de llima **13<sup>00€</sup>**

Gambetes saltejades amb all i bitxo **15<sup>50€</sup>**

Gambes vermelles a la planxa (6ud.) **19<sup>00€</sup>**

★ Tàrtar de 2 salmons amb cremós de guacamole i coulis de mango **15<sup>50€</sup>**

### N'HI HA PER SUCAR-HI PA



Pa de vidre amb tomàquet **3<sup>50€</sup>**  
 Ració pa rústic **3<sup>00€</sup>**  
 Extra de torradetes **1<sup>50€</sup>**  
 Pa Sense Gluten **2<sup>00€</sup>**

**SALSES**

ALLIOLI O ROMESCO | **2<sup>50€</sup>**

## PER ALS MÉS CARNÍVORS

Carpaccio de filet de vedella  
amb emulsió de formatge Parmesà 15<sup>00€</sup>

★ Lingot de xai  
cuinat 24h a baixa temperatura  
amb parmentier de patata i coulis de fruits vermells 18<sup>50€</sup>

Secret ibèric a la graella 16<sup>50€</sup>

Filet de vedella (200-220gr)  
amb parmentier de patata,  
reducció de vi negre i saltat de Girgoles 26<sup>00€</sup>

## DEL MAR A LA TAULA

★ Carpaccio de pop a l'estil gallec  
amb parmentier de patata i pebre vermell de la Vera 17<sup>00€</sup>

★ Carpaccio de pop a l'estil gallec  
amb parmentier de patata  
i pebre vermell de la Vera 18<sup>00€</sup>

Calamar de costa a la planxa  
amb carxofa i puntets d'alioli 19<sup>00€</sup>

Lubina al Forn a l'Oríó  
amb patata 17<sup>00€</sup>

★ Suquet de rap i marisc 22<sup>00€</sup>

## ELS NOSTRES ARROSSOS

MÍN. 2 PAX

Paella de marisc "la clàssica"  
amb gambó, escamarlà, musclo i cloïssa 19<sup>00€</sup>

Fideuà de marisc i cloïsses  
amb cloïsses i puntets d'alioli 16<sup>00€</sup>

Arròs negre amb carxofes i cloïsses  
amb carxofes, cloïsses i puntets d'alioli 17<sup>00€</sup>

★ Arròs de puntetes amb la seva tinta  
i puntets d'oli d'all negre 18<sup>50€</sup>

★ Arròs sec de gamba vermella 21<sup>00€</sup>

★ Arròs sec o caldós de llamàntol 25<sup>00€</sup>

Arròs melós d'ànec i carxofes 18<sup>50€</sup>

Arròs sec o melós de verdures 17<sup>00€</sup>

- PREGUNTEU-NOS PER LES NOSTRES PAELLES TAKE AWAY -

## A NINGÚ LI AMARGA UN DOLÇ

★ Pastís de formatge casolana  
amb crumble i coulis de fruits vermells 6<sup>50€</sup>

★ Torrija amb gelat de nata 6<sup>50€</sup>

Brownie de xocolata  
amb gelat de vainilla 6<sup>50€</sup>

Gelats:  
Xocolata, Vainilla, Nata o Ilet Merengada 4<sup>50€</sup>

Sorbets  
Mandarina, Mojito o Llimona 4<sup>50€</sup>

Macedonia  
Míx de fruites 5<sup>50€</sup>

No t'ho has pogut acabar? ho podem preparar per emportar. Recipient take away +0,50€/u.