



4R CASABLANCA

CUISINE MÉDITERRANÉENNE



Nous avons des informations sur les allergènes et les intolérances.
Veuillez nous demander, et nous vous conseillerons
si nous pouvons adapter l'un de nos plats.

Merci beaucoup de votre visite :)



CATALÀ
ESPAÑOL
ENGLISH
FRANÇAIS

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ

  @4rcasablanca_restaurant

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses
avec avocat, orange et noix **10^{50€}**

Salade de tomates de saison
avec burratina, olives Kalamata et huile de basilic **13^{50€}**

★ Bravas 4R
"Petites pommes de terre épicées" **7^{50€}**

★ Salade crémeuse de crevettes rouges
(Ensaladilla) **9^{50€}**

Croquettes de poulet fermier
ou de morue (4 pièces) **8^{00€}**
2,20€ UNITÉ

★ Fleur d'artichaut confite
avec escalope de foie gras et oignon caramélisé **7^{50€}**
UNITÉ

Aubergine rôtie
avec crème de haricots blancs,
curcuma et fromage Feta **11^{00€}**

Légumes grillés
avec sauce "Romesco" **13^{00€}**

Plateau de fromages
avec pain croustillant

1 PORTION	PORTION
13^{50€}	16^{00€}

BRIE CRÉMEUX, MAÓ SEMI-AFFINÉ, OSSAU-IRATY AFFINÉ
ET GORGONZOLA CRÉMEUX (100 GR)

CHÈVRE SEMI-AFFINÉ, BREBIS CASTILLANE AFFINÉE,
BREBIS FUMÉE ET LA PERAL CABRALES (150 GR)

Plateau de jambon ibérique "Bellota"
avec pain croustillant à la tomate **22^{00€}**
PORTION

★ RECOMMANDATION DU CHEF

FRUITS DE MER

★ Croustillant d'anchois de l'Escala
avec crème truffée **2^{80€}**
UNITÉ

Anguille fumée "Delta" avec tomate
et pain croustillant **10^{50€}**

★ Tartare de thon rouge
avec stracciatella de burrata et pistaches **16^{50€}**

Carpaccio de poule avec parmentier
de pommes de terre et paprika de La Vera **16^{50€}**

Palourdes grillées
avec persillade (ail et persil) **15^{50€}**

Moules à la sauce marinara **11^{50€}**

★ Calamars frits servis
avec mousse de citron vert **13^{00€}**

Petites crevettes rouges sautées
avec de l'ail et du piment **16^{00€}**

Crevettes rouges grillées (6 pièces) **19^{00€}**
3,20€ UNITÉ

PAIN ET TARTINES



Pain croustillant avec tomate **3^{50€}**

Portion de baguette **3^{00€}**

Tartines supplémentaires **1^{50€}**

Pain sans gluten **2^{20€}**

SAUCES

ALIOLI Ou ROMESCO | **2^{50€}**

NOTRE VIANDE

- Lingot d'agneau à basse température dans son jus 18^{50€}
- ★ Secreto ibérique grillé à la truffe, parmentier de pommes de terre fondantes 16^{50€}
- Entrecôte de bœuf maturée 30 jours (300g) 22^{50€}
- Bœuf mijoté avec parmentier, coulis de pomme au four et crumble de thym 18^{50€}

NOS POISSONS

- ★ Tataki de thon avec crémeux d'avocat, tomate et piparra 17^{50€}
- Calamars grillé avec artichauts et aioli 19^{00€}
- Bar grillé, ail confit, tomate et pommes de terre fondantes 18^{00€}
- ★ Dos de cabillaud fondant, haricots mijotés à la sauce marinera 19^{00€}

PAELLA'S & FIDEUA

MÍN. 2 PAX

- Paella aux fruits de mer "classique" 19^{00€}
- Fruits de mer "Fideuá" aux palourdes et aioli 16^{50€}
- Paella de riz noir avec artichauts et palourdes 18^{50€}
- ★ Paella avec petits calamars frits et aioli noir 18^{50€}
- Riz sec aux champignons 16^{50€}
- ★ Paella aux crevettes rouges 21^{00€}
- ★ Paella de homard crémeuse ou sèche 25^{90€}
- Paella crémeuse de canard et artichauts 19^{00€}
- ★ Riz au "secreto" ibérique, escalope de foie gras, champignons et poivrons del Piquillo 21^{00€}
- Paella végétarienne crémeux ou sec 16^{50€}

- INTERROGEZ-NOUS SUR NOTRE TAKE-AWAY PAELLAS -

DESSERTS

- ★ Cheesecake fait maison 6^{50€}
- ★ Tiramisu à notre façon 7^{00€}
- Glaces et Sorbets: Chocolat, Vanille, Mandarine, Mojito ou Citron 4^{50€}
- Brownie au chocolat avec noisettes de Reus et glace à la vanille 6^{50€}
- Soufflé de banana y dulce de leche 6^{50€}
- Salade de fruits - Mélange de fruits 5^{50€}

Vous n'avez pas pu finir ? Nous pouvons le mettre dans un contenant à emporter pour vous. Contenant à emporter +0,50 € chacun.