



4R CASABLANCA

CUINA MEDITERRÀNIA



BENVINGUTS!

VOLEM QUE GAUDIU D'UNA EXPERIÈNCIA MEDITERRÀNIA RELAXADA, PROPERA I PLENA DE SABOR.
PER OFERIR UN SERVEI MÉS ÀGIL I CÒMODE PER A TOTHOM, LES TAULES ES GESTIONEN
AMB UN ÚNIC COMPTE CONJUNT.
GRÀCIES PER LA VOSTRA COMPRENSIÓ I PER COMPARTIR AQUEST MOMENT AMB NOSALTRES.



CATALÀ
ESPAÑOL
ENGLISH
FRANÇAIS

SEGUEIX-NOS I COMPARTEIX

  @4rcasablanca_restaurant

RESERVES: 977 38 00 09 | PASSEIG DE MIRAMAR, 12 SALOU | @4RCASABLANCA_RESTAURANT

PER COMENÇAR

Amanida de brots tendres
amb alvocat, taronja i nous

10^{50€}

Amanida de tomàquet de temporada,
amb burratina, Kalamata i oli d'alfàbrega

13^{50€}

★ Patates Braves 4R

7^{50€}

★ Ensaladilla cremosa de gamba vermella
ració individual

4^{20€}

Croquetas de pollastre de corral
o de bacallà (4ud.)

8^{50€}

2,20€ UNITAT

★ Flor de carxofa confitada
amb escalopa de foie i ceba caramel·litzada

7^{50€}

UNITAT

Tataki de tonyina
amb puntets de guacamole i piparra

17^{50€}

Graellada de verdures
amb salsa de Romesco

13^{00€}

Taula de formatges
amb pa de vidre

RACIÓ
16^{00€}

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

RACIÓ
22^{00€}

 **SALSES**

ALLIOLI O ROMESCO | 2^{50€}

★ RECOMANACIÓ DEL CHEF

TAPES DEL MAR

Cruixent d'Anxova de l'Escala
amb cremós trufat

2^{80€}

UNITAT

Anguilla del Delta
amb tomàquet casolà y pan de vidre

10^{50€}

★ Tàrtar de tonyina vermella
amb Stracciatella de Burrata i festucs

16^{50€}

Carpaccio de pop
amb parmentier de patata a l'estil gallec

16^{50€}

Cloïsses a la planxa
amb picada d'all i julivert

15^{00€}

Musclos a la marinera

11^{50€}

Calamars a l'andalusa
amb escuma de llima

13^{00€}

Gambes vermelles a la planxa (6ud.)

19^{00€}

3,20€ UNITAT

**N'HI HA PER
SUGAR-HI PA**



Pa de vidre amb tomàquet 3^{50€}

Ració pa rústic 3^{00€}

Extra de torrades 1^{50€}

Pan Sense Gluten 2^{20€}

Si tens qualsevol al·lèrgia o intolerància, consulta'ns i estarem encantats d'informar-te.

RESERVES: 977 38 00 09 | PASSEIG DE MIRAMAR, 12 SALOU | @4RCASABLANCA_RESTAURANT

ELS NOSTRES ARROSSOS

MÍN. 2 PAX

Paella de marisc "la Clàssica"
amb gamba, escamarlà, musclo i cloïssa **19^{00€}**

Fideuà de marisc i cloïsses
con almejas y puntitos de ali oli **16^{50€}**

Arròs negre amb carxofes i cloïsses
amb carxofes, cloïsses i puntets d'alioli **18^{50€}**

★ **Arròs de puntetes a la tinta**
i puntets d'ali oli d'all negre **18^{50€}**

Arròs sec de bolets **16^{50€}**

★ **Arròs sec de gamba vermella** **21^{00€}**

★ **Arròs sec o caldós de llamàntol** **28^{50€}**

Arròs melós d'ànec i carxofes **21^{00€}**

★ **Arròs de secret ibèric**
amb escalopa de foie, bolets i pebrots del Piquillo **21^{00€}**

Arròs sec o melós de verdures **16^{50€}**

PER ALS MÉS CARNÍVORS

Espatlla de cabrit
cuinat 24h a baixa temperatura **28^{00€}**

★ **Secret ibèric trufat a la graella** **16^{50€}**

Entrecot de vedella (300gr) **22^{50€}**

Galta de vedella
cuinada a l'estil tradicional **18^{50€}**

EL NOSTRE CELLER

PART DE L'EXPERIÈNCIA

Descobreix una selecció de vins
curosament escollits per acompanyar
i realçar cada plat de la nostra carta.

DEL MAR A LA MESA

★ **Rap guisat a l'estil mariner** **19^{00€}**

Llobarro a l'esquena
amb refregit d'all, tomàquet i patates panadera **18^{00€}**

★ **Llom de bacallà a baixa temperatura**
amb salsa verda i mongetes **19^{00€}**

- PREGUNTEU-NOS PER LES NOSTRES PAELLES TAKE AWAY -

A NINGÚ LI AMARGA UN DOLÇ

★ **Pastís de formatge casolana**
amb crumble i culis de fruits vermells **6^{50€}**

★ **Tiramisú al nostre estil** **7^{00€}**

Gelats i sorbets:
Xocolata, vainilla, nata, llimona, mojito i mandarina **4^{50€}**

Brownie de xocolata
amb avellanes de Reus i gelat de vainilla **6^{50€}**

Soufflé de plàtan amb "dulce de leche" **6^{50€}**

Macedonia - Mix de fruites **5^{50€}**

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