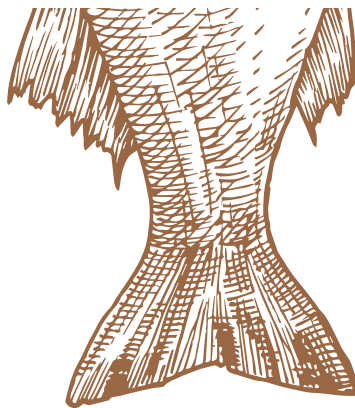


# 4R CASABLANCA

COCINA MEDITERRÁNEA



## ¡ BIENVENID@S !

QUEREMOS QUE DISFRUTÉIS DE UNA EXPERIENCIA MEDITERRÁNEA RELAJADA, CERCANA Y LLENA DE SABOR.

PARA OFRECER UN SERVICIO MÁS ÁGIL Y CÓMODO PARA TODOS, LAS MESAS  
SE GESTIONAN CON UN ÚNICO PAGO CONJUNTO.

GRACIAS POR VUESTRA COMPRESIÓN Y POR COMPARTIR ESTE MOMENTO CON NOSOTROS.



CATALÀ  
ESPAÑOL  
ENGLISH  
FRANÇAIS

MOMENTOS QUE MEREcen  
COMPARTIRSE

  @4rcasablanca\_restaurant

RESERVAS: 977 38 00 09 | PASSEIG DE MIRAMAR, 12 SALOU | @4RCASABLANCA\_RESTAURANT

## PARA EMPEZAR

**Ensalada de brotes verdes**  
con aguacate, naranja y nueces

10<sup>50€</sup>

**Ensalada de tomate de temporada,**  
con burratina, Kalamata y aceite de albahaca

13<sup>50€</sup>

★ **Patatas Bravas 4R**

7<sup>50€</sup>

★ **Ensaladilla cremosa de gamba roja**  
ración individual

4<sup>20€</sup>

**Croquetas de pollo de corral**  
o bacalao (4ud.)

8<sup>50€</sup>

2,20€ UNIDAD

★ **Flor de alcachofa confitada**  
con escalopa de foie y cebolla caramelizada

7<sup>50€</sup>

UNIDAD

**Talaki de atún**  
con puntitos de guacamole y piparra

17<sup>50€</sup>

**Parrillada de verduras**  
con salsa de Romesco

13<sup>00€</sup>

**Tabla de quesos**  
con ración de pan de cristal con tomate

RACIÓN

16<sup>00€</sup>

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

RACIÓN

22<sup>00€</sup>



**SALSAS**

ALI OLI O ROMESCO | 2<sup>50€</sup>



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

## TAPITAS DEL MAR

★ **Crujiente de Anchoa de l'Escala**  
con cremoso trufado

2<sup>80€</sup>

UNIDAD

**Anguila del Delta con tomate casero**  
y pan de cristal

10<sup>50€</sup>

★ **Tartar de atún rojo**  
con Stratacciela de Burrata y pistachos

16<sup>50€</sup>

**Carpaccio de pulpo**  
con parmentier de patata al estilo "Gallego"

16<sup>50€</sup>

**Almejas a la plancha**  
con picada de ajo y perejil

15<sup>00€</sup>

**Mejillones a la marinera**

11<sup>50€</sup>

★ **Calamares a la andaluza**  
con espuma de lima

13<sup>00€</sup>

**Gambas rojas a la plancha (6ud.)**

19<sup>00€</sup>

3,20€ UNIDAD

**PARA PAN,  
PAN, PAN...**



**Pan de cristal con tomate**

3<sup>50€</sup>

**Ración pan rústico**

3<sup>00€</sup>

**Extra de tostaditas**

1<sup>50€</sup>

**Pan Sin Gluten**

2<sup>20€</sup>

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consúltanos y estaremos encantados de informarte.

RESERVAS: 977 38 00 09 | PASSEIG DE MIRAMAR, 12 SALOU | @4RCASABLANCA\_RESTAURANT

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

MÍN. 2 PAX

**Paella de marisco "la Clásica"**  
con gamba, cigala, mejillón y almeja **19<sup>00€</sup>**

**Fideuá de marisco y almejas**  
con almejas y puntitos de ali oli **16<sup>50€</sup>**

**Arroz negro con alcachofas y almejas**  
con alcachofas, almejas y puntitos de ali oli **18<sup>50€</sup>**

★ **Arroz de puntillas en su tinta**  
con puntitos de ali oli de ajo negro **18<sup>50€</sup>**

**Arroz seco de setas** **16<sup>50€</sup>**

★ **Arroz seco de gamba roja** **21<sup>00€</sup>**

★ **Arroz seco o caldoso de bogavante** **28<sup>50€</sup>**

**Arroz meloso de pato y alcachofas** **21<sup>00€</sup>**

★ **Arroz de secreto ibérico**  
con escalopa de foie, setas y pimientos del Piquillo **21<sup>00€</sup>**

**Arroz seco o meloso de verduras** **16<sup>50€</sup>**

## PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

**Paletilla de cordero**  
a baja temperatura 24h **28<sup>00€</sup>**

★ **Secreto ibérico trufado a la parrilla** **16<sup>50€</sup>**

**Entrecot de novillo (300gr)** **22<sup>50€</sup>**

**Carrilleras de ternera**  
cocinada al estilo tradicional **18<sup>50€</sup>**

## NUESTRA BODEGA

PARTE DE LA EXPERIENCIA

Descubre una selección de vinos cuidadosamente elegidos para acompañar y realzar cada plato de nuestra carta

## DEL MAR A LA MESA

★ **Rape guisado al estilo marinero** **19<sup>00€</sup>**

**Lubina a la espalda**  
con reirito de ajo, tomate y patatas panadera **18<sup>00€</sup>**

★ **Lomo de bacalao a baja temperatura**  
con salsa verde y alubias **19<sup>00€</sup>**

- PREGUNTENOS POR NUESTRAS PAELLAS TAKE AWAY -

## A NADIE LE AMARGA UN DULCE

★ **Tarta de queso casera**  
con crumble y culis de frutos rojos **6<sup>50€</sup>**

★ **Tiramisú a nuestro estilo** **7<sup>00€</sup>**

**Helados y sorbetes:**  
Chocolate, vainilla, nata, limón, mojito y mandarina **4<sup>50€</sup>**

**Brownie de chocolate**  
con avellanas de Reus y helado de vainilla **6<sup>50€</sup>**

**Soufflé de banana y dulce de leche** **6<sup>50€</sup>**

**Macedonia**  
Mix de frutas **5<sup>50€</sup>**

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