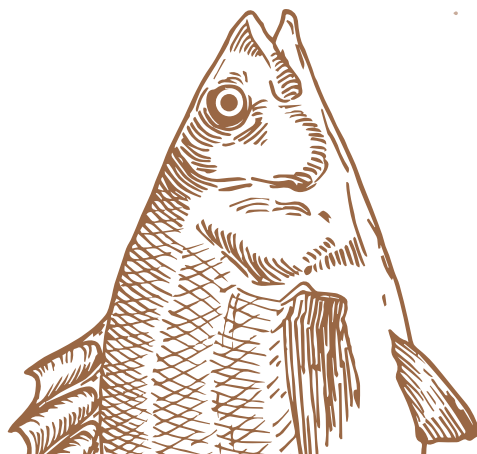




4R CASABLANCA

CUISINE MÉDITERRANÉENNE



BIENVENUE

NOUS SOUHAITONS QUE VOUS PROFITIEZ D'UNE EXPÉRIENCE MÉDITERRANÉENNE DÉTENDUE,
CONVIVIALE ET PLEINE DE SAVEURS.
AFIN D'OFFRIR UN SERVICE RAPIDE ET CONFORTABLE À TOUS, LES TABLES SONT GÉRÉES AVEC UNE SEULE
ADDITION COMMUNE. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION ET DE PARTAGER CE MOMENT AVEC NOUS.



CATALÀ
ESPAÑOL
ENGLISH
FRANÇAIS

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ

  @4rcasablanca_restaurant

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

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses
avec avocat, orange et noix

10^{50€}

Salade de tomates de saison,
avec burrata, olives Kalamata et huile de basilic

13^{50€}

★ Patatas Bravas 4R

7^{50€}

Salade russe crémeuse
aux crevettes rouges - portion individuelle

4^{20€}

Croquettes de poulet fermier
et morue (4ud.)

8^{50€}

2,20€ UNITÉ

Fleur d'artichaut confite
avec escalope de foie gras et oignon caramélisé

7^{50€}

UNITÉ

Tafaki de thon
avec pointes de guacamole et piment piparra

17^{50€}

Assortiment de légumes grillés
avec sauce romesco

13^{00€}

Plateau de fromages
avec pain de cristal

16^{00€}

Fromage de chèvre semi-affiné, fromage
de brebis castillan affiné, fromage
de brebis fumé et poire Cabrales (150 gr)

Plateau de jambon ibérique Bellota
avec pain de cristal à la tomate

22^{00€}



SAUCES

AÏOLI OU ROMESCO | 2^{50€}



RECOMMANDATION DU CHEF

FRUITS DE MER

★ Croustillant d'anchois de L'Escala
avec crème fouettée au fromage

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 poulpe avec parmentier
de pommes de terre et paprika de La Vera

16^{50€}

Palourdes grillées
avec persillade (ail et persil)

15^{00€}

Moules à la sauce marinara

11^{50€}

★ Calamars frits servis
avec mousse de citron vert

13^{00€}

Crevettes rouges grillées (6 pièces)

19^{00€}

3,20€ UNITÉ

POUR
ACCOMPAGNER
LE PAIN...



Pain croustillant avec tomate

3^{50€}

Portion de baguette

3^{00€}

Tartines supplémentaires

1^{50€}

Pain sans gluten

2^{20€}

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer;
nous serons ravis de vous conseiller

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

PAELLA'S & FIDEUA

MIN. 2 PERSONNES

Paëlla aux fruits de mer "La Classique"
avec crevettes, langoustine, moules et palourdes **19^{00€}**

Fideuà aux fruits de mer et palourdes
avec palourdes et pointes d'aïoli **16^{50€}**

Riz noir aux artichauts et palourdes
avec artichauts, palourdes et pointes d'aïoli **18^{50€}**

★ **Riz à l'encre de seiche et petites seiches**
avec pointes d'aïoli à l'ail noir **18^{50€}**

Riz sec aux champignons **16^{50€}**

★ **Riz sec aux crevettes rouges** **21^{00€}**

★ **Riz au homard, sec ou crémeux** **28^{50€}**

Riz crémeux au canard et aux artichauts **21^{00€}**

★ **Riz à l'échine ibérique**
avec escalope de foie gras, champignons
et poivrons del Piquillo **21^{00€}**

Riz aux légumes, sec ou crémeux **16^{50€}**

POUR LES PLUS CARNIVORES

Épaule de chevreau confite
cuite à basse température pendant 24 h **28^{00€}**

★ **Secreto ibérique grillé** **16^{50€}**

Entrecôte de bœuf (300gr) **22^{50€}**

Joues de veau braisées
cuisinées selon la recette traditionnelle **18^{50€}**

NOTRE CAVE À VINS

AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

Découvrez une sélection de vins
soigneusement choisis pour accompagner
et sublimer chaque plat de notre carte.

DE LA MER À LA TABLE

★ **Lotte mijotée à la façon des pêcheurs** **19^{00€}**

Bar ouvert en portefeuille
avec huile à l'ail, tomate et pommes
de terre boulangères **18^{00€}**

★ **Dos de cabillaud à basse température**
avec sauce verte et fèves **19^{00€}**

- RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PAËLLAS À EMPORTER -

UN DESSERT FAIT TOUJOURS PLAISIR

★ **Tarte au fromage maison**
avec crumble et coulis de fruits rouges **6^{50€}**

★ **Tiramisu à notre façon** **7^{00€}**

Glaces et sorbets
chocolat, vanille, crème, citron, mojito et mandarine **4^{50€}**

Brownie au chocolat
aux noisettes de Reus et glace à la vanille **6^{50€}**

Torrija avec glace à la crème
dessert traditionnel **6^{50€}**

Salade de fruits frais **5^{50€}**

Vous n'avez pas pu terminer votre plat ? Nous pouvons vous le préparer à emporter. Récipient à emporter: +0,50€/u.