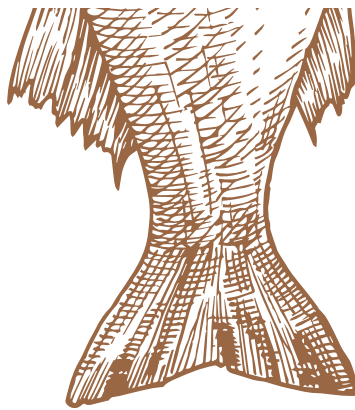


# 4R CASABLANCA

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<sup>50€</sup>**

Salade de tomates de saison,  
avec burrata, olives Kalamata et huile de basilic **13<sup>50€</sup>**

★ Patatas Bravas 4R **7<sup>50€</sup>**

Salade russe crémeuse  
aux crevettes rouges - portion individuelle **4<sup>20€</sup>**

Croquettes de poulet fermier  
et morue (4ud.) **8<sup>50€</sup>**  
2,20€ UNITÉ

Fleur d'artichaut confite  
avec escalope de foie gras et oignon caramélisé **7<sup>50€</sup>**  
UNITÉ

Talaki de thon  
avec pointes de guacamole et piment piparra **17<sup>50€</sup>**

Assortiment de légumes grillés  
avec sauce romesco **13<sup>00€</sup>**

Plateau de fromages  
avec pain de cristal **16<sup>00€</sup>**

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<sup>00€</sup>**

**SAUCES** AÏOLI OU ROMESCO | **2<sup>50€</sup>**

★ RECOMMANDATION DU CHEF

## FRUITS DE MER

★ Croustillant d'anchois de L'Escala  
avec crème fouettée au fromage **2<sup>80€</sup>**  
UNITÉ

Anguille fumée "Delta" avec tomate  
et pain croustillant **10<sup>50€</sup>**

★ Tartare de thon rouge  
avec stracciatella de burrata et pistaches **16<sup>50€</sup>**

Carpaccio de poulpe avec parmentier  
de pommes de terre et paprika de La Vera **16<sup>50€</sup>**

Palourdes grillées  
avec persillade (ail et persil) **15<sup>00€</sup>**

Moules à la sauce marinara **11<sup>50€</sup>**

★ Calamars frits servis  
avec mousse de citron vert **13<sup>00€</sup>**

Crevettes rouges grillées (6 pièces) **19<sup>00€</sup>**  
3,20€ UNITÉ

### POUR ACCOMPAGNER LE PAIN...



Pain croustillant avec tomate **3<sup>50€</sup>**

Portion de baguette **3<sup>00€</sup>**

Tartines supplémentaires **1<sup>50€</sup>**

Pain sans gluten **2<sup>20€</sup>**

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<sup>00€</sup>**

**Fideuà aux fruits de mer et palourdes**  
avec palourdes et pointes d'aïoli **16<sup>50€</sup>**

**Riz noir aux artichauts et palourdes**  
avec artichauts, palourdes et pointes d'aïoli **18<sup>50€</sup>**

★ **Riz à l'encre de seiche et petites seiches**  
avec pointes d'aïoli à l'ail noir **18<sup>50€</sup>**

**Riz sec aux champignons** **16<sup>50€</sup>**

★ **Riz sec aux crevettes rouges** **21<sup>00€</sup>**

★ **Riz au homard, sec ou crémeux** **28<sup>50€</sup>**

**Riz crémeux au canard et aux artichauts** **21<sup>00€</sup>**

★ **Riz à l'échine ibérique**  
avec escalope de foie gras, champignons  
et poivrons del Piquillo **21<sup>00€</sup>**

**Riz aux légumes, sec ou crémeux** **16<sup>50€</sup>**

## POUR LES PLUS CARNIVORES

**Épaule de chevreau confite**  
cuite à basse température pendant 24 h **28<sup>00€</sup>**

★ **Secreto ibérique grillé** **16<sup>50€</sup>**

**Entrecôte de bœuf (300gr)** **22<sup>50€</sup>**

**Joues de veau braisées**  
cuisinées selon la recette traditionnelle **18<sup>50€</sup>**

## 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<sup>00€</sup>**

**Bar ouvert en portefeuille**  
avec huile à l'ail, tomate et pommes  
de terre boulangères **18<sup>00€</sup>**

★ **Dos de cabillaud à basse température**  
avec sauce verte et fèves **19<sup>00€</sup>**

- RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PAËLLAS À EMPORTER -

## UN DESSERT FAIT TOUJOURS PLAISIR

★ **Tarte au fromage maison**  
avec crumble et coulis de fruits rouges **6<sup>50€</sup>**

★ **Tiramisu à notre façon** **7<sup>00€</sup>**

**Glaces et sorbets**  
chocolat, vanille, crème, citron, mojito et mandarine **4<sup>50€</sup>**

**Brownie au chocolat**  
aux noisettes de Reus et glace à la vanille **6<sup>50€</sup>**

**Soufflé à la banane et confiture de lait** **6<sup>50€</sup>**

**Salade de fruits frais** **5<sup>50€</sup>**

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