

Endivies brasejades amb escuma de gorgonzola i nous garapinyades
 Endibias braseadas con espuma de gorgonzola y nueces garrapiñadas
 Roast endives with gorgonzola cheese foam and sugared nuts

Amanida de ruca, tomàquet confitat, tàperes i neu de parmesà
 Ensalada de rúcula, tomate confitado, alcaparras y nieve de parmesano
 Ruccula, confit tomato, capers and parmesan snow salad

Cigrons estofats amb tripa de bacallà i espinacs
 Garbanzos estofados con tripa de bacalao y espinacas
 Chick peas stew with cod tripe and spinachs

Calçots en tempura amb crema suau de romesco
 Calçots en tempura con crema suave de romesco
 "Calçots" (sweet onions) in tempura with mild "romesco"

Minicaneló d'ànec amb salsa holandesa al graten (Sup. 2,00E)
 Minicanelón de pato con salsa holandesa al graten (Sup. 2,00E)
 Duck mini-cannelloni with hollandaise sauce au graten (Sup. 2,00E)

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Bomba de melós de vedella trufada amb "causa limeña" i agredolç de pinya a la brasa
 Bomba de meloso de ternera trufada con causa limeña y agridulce de piña a la brasa
 Truffled mellow veal "bomb" with yellow potatoes and grilled bittersweet pineapple

Pollastró farcit a la catalana, vi ranci i els seus sucs
 Picantón relleno a la catalana, vino rancio y sus jugos
 Stuffed "picantón" chicekn Catalan-style with mellow wine

Fideus a la llauna amb costella i cargols
 Fideos a "la llauna" con costilla y caracoles
 Noodles with rib and snails "a la llauna" (grilled in can)

Bacallà confitat sobre crema de pebrot de piquillo i mussolina d'all cremat
 Bacalao confitado sobre crema de pimiento de piquillo y muselina de "all cremat"
 Cod confit on red pepper cream and garlic muslin

Entrecot de vedella amb verduretes a la brasa i mantega de Café de Paris (Sup. 4,50E)
 Entrecot de ternera con verduritas a la brasa y mantequilla de Café de Paris (Sup. 4,50E)
 Beef entrecote with grill vegetables and "Café de Paris" spiced butter (Sup. 4,50E)

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Milfulls de crema de gemma cremada
 Milhojas de crema de yema quemada
 "Mil hojas" cream cake

Sopeta de xocolata blanca al pebre amb broqueta de maduixes
 Sopita de chocolate blanco a la pimienta con brocheta de fresas
 White chocolate soup to the pepper with skewered strawberries

logurt grec, pastanaga, fruits secs i mel al cardamom
 Yogur griego, zanahoria, frutos secos y miel de cardamomo
 Greek yoghurt, carrot, nuts and cardamom honey

Biscuit d'ametlles, crema de llimona i nabius
 Bizcocho de almendras, crema de limón y arándanos
 Almond sponge cake with lemon cream and blueberry

Taronja a l'antiga amb lllaminadura d'oli d'oliva
 Naranja a la antigua con gominola de aceite de oliva
 Orange with cinnamon, salt and olive oil jelly mini-cups

Pa, aigua o vi o refresc
 Pan, agua o vino o refresco
 Bread, water or glass of wine or soft drink (soda)

19,00 €

IVA / VAT incl.

Endivies brasejades amb escuma de gorgonzola i nous garapinyades
 Endibias braseadas con espuma de gorgonzola y nueces garrapiñadas
 Roast endives with gorgonzola cheese foam and sugared nuts

Amanida de ruca, tomàquet confitat, tàperes i neu de parmesà
 Ensalada de rúcula, tomate confitado, alcaparras y nieve de parmesano
 Ruccula, confit tomato, capers and parmesan snow salad

Cigrons estofats amb tripa de bacallà i espinacs
 Garbanzos estofados con tripa de bacalao y espinacas
 Chick peas stew with cod tripe and spinachs

Calçots en tempura amb crema suau de romesco
 Calçots en tempura con crema suave de romesco
 "Calçots" (sweet onions) in tempura with mild "romesco"

Minicaneló d'ànec amb salsa holandesa al graten (Sup. 2,00E)
 Minicanelón de pato con salsa holandesa al graten (Sup. 2,00E)
 Duck mini-cannelloni with hollandaise sauce au graten (Sup. 2,00E)

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Bomba de melós de vedella trufada amb "causa limeña" i agredolç de pinya a la brasa
 Bomba de meloso de ternera trufada con causa limeña y agridulce de piña a la brasa
 Truffled mellow veal "bomb" with yellow potatoes and grilled bittersweet pineapple

Pollastró farcit a la catalana, vi ranci i els seus sucs
 Picantón relleno a la catalana, vino rancio y sus jugos
 Stuffed "picantón" chicekn Catalan-style with mellow wine

Fideus a la llauna amb costella i cargols
 Fideos a "la llauna" con costilla y caracoles
 Noodles with rib and snails "a la llauna" (grilled in can)

Bacallà confitat sobre crema de pebrot de piquillo i mussolina d'all cremat
 Bacalao confitado sobre crema de pimiento de piquillo y muselina de "all cremat"
 Cod confit on red pepper cream and garlic muslin

Entrecot de vedella amb verduretes a la brasa i mantega de Café de Paris (Sup. 4,50E)
 Entrecot de ternera con verduritas a la brasa y mantequilla de Café de Paris (Sup. 4,50E)
 Beef entrecote with grill vegetables and "Café de Paris" spiced butter (Sup. 4,50E)

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Milfulls de crema de gemma cremada
 Milhojas de crema de yema quemada
 "Mil hojas" cream cake

Sopeta de xocolata blanca al pebre amb broqueta de maduixes
 Sopita de chocolate blanco a la pimienta con brocheta de fresas
 White chocolate soup to the pepper with skewered strawberries

logurt grec, pastanaga, fruits secs i mel al cardamom
 Yogur griego, zanahoria, frutos secos y miel de cardamomo
 Greek yoghurt, carrot, nuts and cardamom honey

Biscuit d'ametlles, crema de llimona i nabius
 Bizcocho de almendras, crema de limón y arándanos
 Almond sponge cake with lemon cream and blueberry

Taronja a l'antiga amb lllaminadura d'oli d'oliva
 Naranja a la antigua con gominola de aceite de oliva
 Orange with cinnamon, salt and olive oil jelly mini-cups

Pa, aigua o vi o refresc
 Pan, agua o vino o refresco
 Bread, water or glass of wine or soft drink (soda)

19,00 €

IVA / VAT incl.

Alguna intolerància?
 ¿Alguna intolerancia?
 Any food intolerance?



www.4gats.com/menu_semana

Alguna intolerància?
 ¿Alguna intolerancia?
 Any food intolerance?



www.4gats.com/menu_semana