

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Endívies 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)

19,00 €

IVA / VAT incl.

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" chicken 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

Bescuit 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 llaminadura 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)

Alguna intolerància?
¿Alguna intolerancia?
Any food intolerance?



www.4gats.com/menu_semana