



4GATS



MENÚ CAP D'ANY

APERITIUS / APERITIVOS / APPETIZER

Mini gintònic amb gominola

Mini gintonic con gominola

Mini gin & tonic with gummy candy

Textures de vermut, escabetx blanc amb musclo del Delta i escopinya de les Rías

Texturas de vermut, escabeche blanco con mejillón del Delta y berberecho de las Rías

Vermouth textures, white escabeche with Delta mussel and cockle from the Rías

Ravioli de gamba vermella i aire de taronja

Ravioli de gamba roja y aire de naranja

Red prawn ravioli with orange air

Costella d'ibèric laquejada i manta de sípia

Costilla de ibérico lacada y manta de sepia

Glazed Iberian pork rib with cuttlefish sheet

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR / TO START

Crema de llamàntol amb els seus coralls i tempura d'escamarlà de les Ries, pols de plàncton marí

Crema de bogavante con sus corales y tempura de cigala de las Rías, polvo de plancton marino

Lobster cream with its corals, Rías Norway

DE LA MAR / DEL MAR / FROM THE SEA

Tronc de rap al perfum de garota i gamba vermella de costa

Tronco de rape al perfume de erizo de mar y gamba roja de costa

Fillet of monkfish with sea urchin and red shrimp perfume

DEL CAMP / DEL CAMPO / FROM THE FIELD

Tòfona de bou, foie i cremós de pastanaga al curri

Tartufo de buey, foie y cremoso de zanahoria al curry

Beef truffle with foie gras and curried carrot cream

POSTRE / DESSERT

Fantasia de 3 xocolates a 3 textures

Fantasia de 3 chocolates a 3 texturas

Fantasy of 3 chocolates in 3 textures

Raïm de la sort, cotilló i música en viu

Uvas de la suerte, cotillón y música en vivo

Lucky grapes, "cotillon" and live music



150€

Preus amb IVA inclòs / Precios con IVA incluido / Prices with VAT included

RESERVES
RESERVAS



reservas@4gats.com

93 302 41 40