

CARTA



ENTRETENIMENTS

Pa de coca de recapte

amb tomàquet de penjar, oli d'oliva arbequina i sal Maldon 2,50€

Pernil ibèric de gla

D.O. Guijuelo 20,50€

Selecció de formatges catalans

amb Tou de Til·lers, Petit Nevat, Sant Gil d'Albiol i Suau de La Segarra acompanyats de confitura casolana, nous i pics de pa 15,90€

Croquetó cremós

de carn d'olla 3,00€/u.

Croquetó de bacallà

amb panko 3,00€/u.

Musclos de roca

amb daus de tomàquet i alfàbrega 11,90€

Cassola de cloïsses

al vapor amb oli cítric 17,90€

Ostra Gillardeau nº2

4,10€/u. - 21,50€/6u.

PRIMERS

Filets de sardina fumada al romaní

amb formatge fresc del Pirineu 14,90€

Mosaic modernista de pop i verdures

amb vinagreta fumada de pebrots d'Espelette 15,90€

Amanida de tomàquets marinats

amb ventresca de tonyina i tall de coll verd de ceba tendra 14,50€

Amanida de fulles nobles

amb ruca, fulles de mostassa, fulla de roure, rinxols de pastanaga, bladers i lloms de tomàquet confitat 10,50€

Daus d'albergínia al carbó d'alzina

amb dolç de ceba, tamarinde, picada d'avellanes, coriandre, menta i un punt de formatge de cabra curat 13,90€

Els tradicionals canelons dels 4GATS

farçits de carn d'olla i gratinats amb beixamel trufada 14,90€

Pappardelle

amb pesto de gamba vermella i ratlladura de cítrics 16,50€

ARROSSOS I MÉS

Paella de peix i marisc

a l'estil del Port Vell 23,90€

Arròs negre de sipionets i pop

amb allioli de safrà 21,90€

Cassola d'arròs de costella

deshosada de vaca D.O. Girona, favetes baby i pebrots de piquillo 20,50€

Fideuà de sípia i llagostins

amb allioli de tinta de calamar 19,50€

Arròs vegetal

amb una selecció de verdures de temporada a la brasa 18,50€

DE LA NOSTRA MAR

Suquet tradicional de rap ros

amb escamarlà i gamba vermella de la nostra costa 25,90€

Tall de turbot

al forn o a la brasa amb patata i verdura 24,50€

Morro de bacallà confitat

amb saltejat d'espínacs frescos, ceba caramel·litzada i poma àcida 23,90€

Pop a la brasa

acompanyat de trinxat de la Cerdanya 23,90€

SELECCIÓ DE CARNS

Pollastre rostit del Penedès

amb prunes, panses, pinyons i encenalls de foie 17,90€

Espatlla de xai

cuinada a baixa temperatura amb pera de Lleida confitada a la canyella 22,90€

Costella de vedella

pinzellada amb mel dolça i picant i finalitzada al carbó 23,50€

Entrecot madurat de vedella

D.O. Girona acompanyat de verdures de temporada, patates confitades, oli de farigola i sal Maldon 24,50€

Filet de vedella

amb verduretes rostides i patates confitades 25,50€

Filet de vedella

amb crema d'Idiazabal i pètals de tomàquet 26,50€

El nostre tàrtar de filet de vedella

tallat a ganivet, preparat davant teu per trobar el punt que t'agrada i acompanyat de pa torrat, mantega i patates 24,90€

POSTRES

LA NOSTRE RECOMANACIÓ

El cigaló Picasso

Prepàrem el clàssic cremat de ron davant teu i l'acompanyem amb café i una crema de gelat de vainilla amb cacao 8,00€

Duet de xuxos de Can Castelló a la brasa

acompanyats d'una crema suau de regalèssia 8,00€

La tradicional crema catalana 4GATS

7,00€

Sorbet de llimona

maridat amb Marc de Cava i acompanyat de toppings de fruita confitada de la fira de Sant Ponç 7,00€

"El postre músic"

amb una selecció de fruits secs maridats amb got de moscatell o d'un porró tamany XXL 7,00€

Les 3 textures de xocolata

brownie, crema d'avellana i xocolata blanca 7,00€

Les nostres trufes per compartir

de xocolata negra amb festucs, xocolata blanca i maracujà 7,00€

Selecció de formatges catalans

amb Tou de Til·lers, Petit Nevat, Sant Gil d'Albiol i Suau de La Segarra acompanyats de confitura casolana, nous i pics de pa 15,90€

