

4CATS

restaurant  
barcelona

# 4CATS

## FET A CASA

Els 4 Gats és un restaurant emblemàtic amb més de 125 anys d'història. Ens sentim orgullosos de presentar-li la nostra carta **elaborada diàriament** i a partir d'**ingredients acuradament escollits**.

En aquesta carta trobareu uns plats fets pel nostre equip de cuina que són la culminació del treball i la dedicació d'un equip humà apassionat per la gastronomia.

## HECHO EN CASA

Els 4 Gats es un restaurante emblemático con más de 125 años de historia.

Nos sentimos orgullosos de presentarle nuestra carta **elaborada diariamente** y a partir de **ingredientes cuidadosamente escogidos**.

En esta carta encontraréis unos platos hechos por nuestro equipo de cocina que son la culminación del trabajo y la dedicación de un equipo humano apasionado por la gastronomía.

## HOMEMADE

Els 4 Gats is an emblematic restaurant with more than 125 years of history. We are proud to present **our menu, prepared daily from carefully selected ingredients**.

In this menu you will find dishes made by our kitchen team that are the culmination of the work and dedication of a team of people who are passionate about gastronomy..

## PER COMPARTIR PARA COMPARTIR TO SHARE

Secret 07 Carpaccio de Llom de vaca rossa gallega madurat.....	29
Secreto 07 Carpaccio de Lomo de vaca rubia gallega madurado	
Secret 07 Matured Blonde Galician Cow Sirloin Carpaccio	
Taula de Formatge 4Gats.....	18
Table de Quesos 4Gats	
4Gats Cheese Table	
Croqueta cremosa de carn d'olla (4 u.).....	14
Croqueta cremosa de cocido (4 u.)	
Homemade beef stew "carn d'olla" croquette (4 u.)	
Croqueta de bacallà amb panko (4 u.) .....	14
Croqueta de bacalao con panko (4 u.)	
Homemade cod croquette with panko (4 u.)	
Musclos de costa a la marinera.....	14
Mejillones de costa a la marinera	
Mussels in marinara style sauce	
Cassola de cloïsses gallegues al vi blanc i cítrics .....	26
Cazuela de almejas gallegas al vino blanco y cítricos	
Steamed Galicia clam casserole with white wine and citrus	
Ostra especial Claire's nº 2.....	6
Ostra especial Claire's nº 2	
Claire's special oyster nº2	
6 ostres especials Claire's nº 2.....	29
6 ostras especiales Claire's nº 2	
6 Claire's special oysters nº2	
Filets de sardina fumada al romaní amb tomàquet sicilià semisec .....	18
Filetes de sardina ahumada al romero con tomate siciliano semiseco	
Smoked sardines fillets with Rosemary & sicilian tomato	

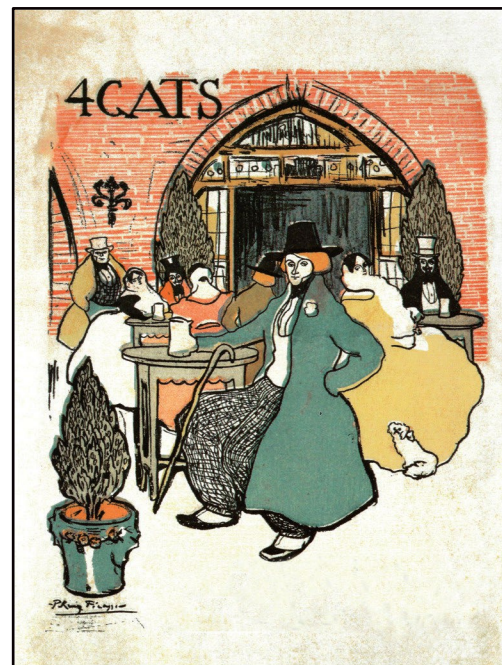
**ENTRANTS**  
**ENTRANTES**  
**STARTERS**

- Els tradicionals canelons dels 4 Gats farcits de carn d’olla i gratinats amb beixamel.....18  
 Los tradicionales canelones de 4 Gats rellenos de carne de cocido y gratinados con bechamel  
 Traditional cannelloni 4 Gats filled with Catalan beef stew “carn d’olla” & bechamel sauce au gratin
  
- Albergínia fumada al carbó d’alzina amb picada d’avellanes, escalunya i formatge de cabra..... 19  
 Berenjena ahumada al carbón de encina con picada de avellanas, chalota y queso de cabra  
 Smoked aubergine over oak charcoal with chopped hazelnut, shallot and goat’s cheese
  
- Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina mediterrània amb el nostre escabetx.....15  
 Ensalada de tomate y ventresca de atún mediterráneo con nuestro escabeche  
 Tomato salad with pickled Mediterranean tuna belly
  
- Amanida de l’horta amb enciam Trocadero viu i verdures de temporada.....13  
 Ensalada de la huerta con lechuga Trocadero viva y verduritas de temporada  
 Green salad with Trocadero lettuce leaves and seasonal vegetable
  
- Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de cítrics i cava.....28  
 Carpaccio de gamba roja con vinagreta de cítricos y cava  
 Red shrimp carpaccio with citrus and cava vinaigrette

**ARROSSOS**  
**ARROCES**  
**RICES**

- Cassola d’arròs mar i muntanya de pollastre de pagès i escamarlans.....24/p.p.  
 Cazuela de arroz mar y montaña de pollo de payés y cigalas  
 Sea and mountain Paella with Free range chicken and Norway lobsters
  
- Arròs mariner amb gambot i garota.....39/p.p.  
 Arroz marinero con carabineros y erizo de mar  
 Seafood rice with king prawns and sea urchin
  
- Arròs vegetal amb una selecció de verdures de temporada a la brasa.....21/p.p.  
 Arroz vegetal con una selección de verduras de temporada a la brasa  
 Vegetal “paella” rice with veggie stock & a selection of seasonal grilled vegetables

**TOTS ELS ARROSSOS MÍNIM DUES PERSONES**  
**TODOS LOS ARROCES MÍNIMO DOS PERSONAS**  
**ALL RICE DISHES MINIMUM TWO PERSONS**



Il·lustració realitzada per en Pablo Picasso l'any 1900 pel menú de Els Quatre Gats.  
 Ilustración realizada por Pablo Picasso en el año 1900 para el menú de Els Quatre Gats.  
 Picture done by Pablo Picasso in 1900 for the Els Quatre Gats menu.  
 Museu Picasso, Barcelona.

**4CATS**



Ramon Casas i Pere Romeu en un tàndem. Oli sobre llenç. Mida 191 x 215 cm  
 Ramon Casas y Pere Romeu en un tàndem. Óleo sobre lienzo. Tamaño 191 x 215 cm  
 Ramon Casas and Pere Romeu in a tandem. Oil on canvas. Size 191 x 215 cm  
 Museu Nacional d'Art de Catalunya, Barcelona.

**4CATS**



**DE LA NOSTRA MAR  
DE NUESTRO MAR  
FISH & SEAFOOD**

- Suquet tradicional mariner de rap ros amb escamarlà i gamba vermella de la nostra costa.....32  
Guiso tradicional marinero de rape con cigalas y gamba roja de nuestra costa  
White monkfish “suquet” fish stew (it’s a typical fisherman’s fish)  
with Norway lobster & red prawn
- Pop a la brasa amb parmentier de patata a l’aroma de pebre vermell de La Vera.....29  
Pulpo a la brasa con parmentier de patata al aroma de pimentón de La Vera  
Grilled octopus with mashed potato and in slightly aromas of paprika from La Vera
- Tall de turbot a la brasa amb patata i mini verduretes.....26  
Corte de rodaballo a la brasa con patata y mini verduritas  
Grilled turbot cut with potatoes and mini vegetables
- Morro de bacallà confitat amb saltejat d’espínacs frescos,  
ceba caramel·litzada i poma àcida..... 27  
Morro de bacalao confitado con salteado de espinacas frescas,  
cebolla caramelizada y manzana ácida  
Cod confit loins with sautéed of fresh spinach, caramelized onion & green apple
- Gambots a la brasa sobre «Fleur de sel» i oli d’herba llúisa (2 u.).....49  
Carabineros a la brasa sobre «Fleur de sel» y aceite de hierbaluisa (2 u.)  
Grilled scarlet prawns on “Fleur de sel” and lemon verbena-infused oil (2 u.)



Cartell de Ramon Casas de publicitat de la cerveseria Els 4 Gats amb Pere Romeu en primer pla

Cartel de Ramón Casas de publicidad de la cervecería Els 4 Gats, con Pere Romeu en primer plano

Poster by Ramón Casas advertising Els 4 Gats brewery featuring Pere Romeu.

**4CATS**

**CARNS AL XUP-XUP  
CARNES A FUEGO LENTO  
SLOW-COOKED MEATS**

- Galta de vaca rossa del Pirineu a baixa temperatura sobre llit de cremós de patata trufada i trompetes de la mort cruixents .....32  
Carrillera de vaca rubia del Pirineo a baja temperatura sobre lecho de cremoso de patata trufada y trompetas de la muerte crujientes  
Cheek Galician cow cooked at low temperature with cream of potatoes and truffle served with crunchy mushrooms
- Pollastre rostit del Penedès amb prunes, panses i pinyons.....21  
Pollo asado del Penedés con ciruelas, pasas y piñones  
Free-range roasted chicken from “el Penedès” with prunes, raisins & pine nuts
- Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura amb pera de Lleida confitada a la canyella .....28  
Espalda de cordero cocinada a baja temperatura con pera de Lleida confitada a la canela  
Lamb shoulder cooked at low temperature with candied pears from Lleida & cinnamon

**CARNS PREMIUM AL FORN DE CARBÓ DE LLENYA D’ALZINA  
CARNES PREMIUM AL HORNO DE CARBÓN DE ENCINA  
PREMIUM MEATS BAKED IN AN OAK CHARCOAL OVEN**

- Ploma de porc ibèric 100% amb parmentier de reinetes,  
«spaghetti» de mongetes tendres i xips de poma ..... 37  
Pluma de cerdo ibérico 100% con parmentier de reinetas,  
«spaghetti» de judías verdes y chips de manzana  
Iberian pork fillet served with apple parmentier green beans  
“spaghetti” and apple chips
- Xurrasco de pit d’Angus desossat amb graten de patata i ibèric amb saltejat de bolets de temporada.....35  
Churrasco de pecho de Angus deshuesado con gratén de patata e ibérico y salteado de setas de temporada  
Charcoal-Grilled Angus brisket with potatoes and iberian gratin with sauteed of seasonal mushrooms



P. Picasso

I. Nonell

J. Vallmitjana

R. Pitxot

R. Casas

**4CATS**

**4GATS**

**125**

**ANYS**

**1897-2022**

---

RESTAURANT  
BARCELONA