



## SUGERENCIAS



2021

### SUGERENCIAS DEL CHEF

---

<b>Empedrado de Santa Pau y bacalao</b> con romesco de avellanas y polvo de quicos picantes	14,00€
<b>Ensalada de tomate</b> de pequeños productores con aceite virgen de oliva y sal Maldon	11,50€
<b>Ensalada de hojas nobles con Mizuna</b> mostaza, acelga roja, rizos de espárragos trigueros y zanahoria con lomos de tomates confitado	8,50€
<b>Cazuela de berberecho</b> con ralladura de limón y aceite virgen	16,50€
<b>Filetes de sardina ahumada</b> al romero con canelón de requesón del Pirineo	14,50€
<b>Crema de primavera 4CATS</b> con productos ecológicos	8,50€
<b>Canelones 4CATS</b> de cocido y bechamel trufada	14,50€
<b>Rigatoni</b> con crema blanca de bacalao y gambas con punto de enebro	12,90€
<b>Entrecot a la brasa</b> con verduras de temporada, aceite de tomillo y romero	22,50€
<b>Pollo asado del Penedès</b> con ciruelas, pasas y piñones	15,50€
<b>Espalda de cordero al horno de carbón</b> deshuesada con pera amarilla confitada y canela	21,50€
<b>Nuestro tartar de filete de ternera</b> cortado a cuchillo y preparado delante del cliente	21,00€
<b>Morro de bacalao</b> a baja temperatura con salsa verde blanco de langostinos	22,00€
<b>Pescado del día</b>	Según mercado

### ARROCES

Mín. 2 personas / precio x comensal

---

<b>Paella de pescado y marisco</b> con fumet de los pescadores	22,00€
<b>Cazuela de arroz cremoso</b> de butifarra, pollo, espárragos trigueros y toque de foie	19,50€
<b>Arroz caldoso</b> de cigalas y galeras	26,00€

### POSTRES

---

<b>Helado de biscuit con chocolate caliente</b>	6,00€
<b>Crema catalana 4CATS</b>	6,00€
<b>Sorbete de limón</b> marinado marc de cava o vodka	6,00€
<b>Los postres de nuestro chef</b>	6,00€
<b>Postre de Músico</b>	6,00€
<b>Duo de chuchos de crema</b> con toque de regaliz	6,00€
<b>El carajillo de Picasso con ron cremat,</b> canela, café y helado de vainilla	6,00€



ÉS-SERVEIX-BEURE-Y-MENJAR-A-TOTES-HORES

4gats.com