

4CATS

RESTAURANT
BARCELONA

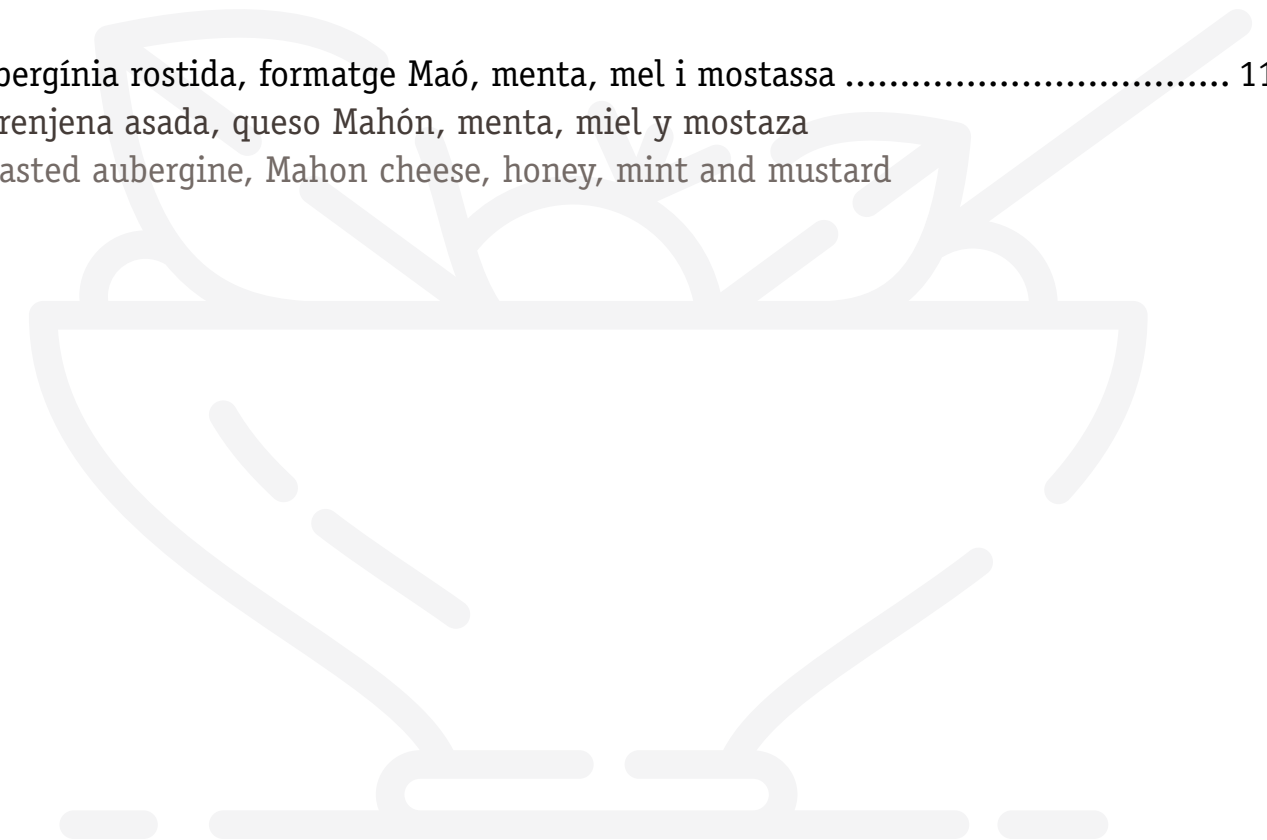
PER COMPARTIR
PARA COMPARTIR
TO SHARE

Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina	4 €
Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina Catalan crystal bread with hanging tomato and arbequina olive oil	
Pernil de gla D.O. tallat a mà	24 €
Jamón de bellota D.O. cortado a mano Hand-carved D.O. Iberian bellota ham	
Croquetó de pernil ibèric	3 €/u.
Croquetón de jamón ibérico Iberian ham croquette	
Recuit de drap amb anxova i olivada de Kalamata	16 €
Requesón de trapo con anchoa y olivada de Kalamata Fresh cheese with anchovy and Kalamata olive tapenade	
Sepiones a la llauna	15 €
Sepiones a la llauna Tinned cuttlefish	
Bunyols de bacallà amb romesco.....	11 €
Buñuelos de bacalao con romesco Salt cod fritters with romesco sauce	
Tàrtar de tonyina amb amanida d'alvocat	18 €
Tartar de atún con ensaladilla de aguacate Tuna tartare with avocado salad	
Musclos al forn de llenya.....	12 €
Mejillones al horno de leña Wood-fired mussels	
Cloïsses al forn de llenya	26 €
Almejas al horno de leña Wood-fired clams	

4CATS

ENTRANTS
ENTRANTES
STARTERS

Amanida de fulles d'espínacs, alvocat i pera amb parmesà i cruixent de ceba	16 €
Ensalada de hojas de espínacas, aguacate y pera con parmesano y crujiente de cebolla Spinach leaf, avocado and pear salad with parmesan and crispy onion	
Degustació de tomàquet i ceba tendra amb bonítol a l'oli d'oliva	13 €
Degustación de tomate y cebolla tierna con bonito al aceite de oliva Assorted tuna, tomato and tender onion tartare with olive oil	
Esqueixada de bacallà amb perles de vermut	12 €
Esqueixada de bacalao con perlas de vermut Raw salt cod salad with vermouth pearls	
Crema de pèsols a la menta amb zamburinyes	15 €
Crema de guisantes a la menta con zamburiñas Minted pea soup with scallops	
Albergínia rostida, formatge Maó, menta, mel i mostassa	11 €
Berenjena asada, queso Mahón, menta, miel y mostaza Roasted aubergine, Mahon cheese, honey, mint and mustard	



4CATS

ARROSSOS (min. 2 persones)

ARROCES (min. 2 personas)

RICE (min. 2 people)

Arròs sec de botifarra, carxofa, rossinyols i pollastre de pagès..... 19 €

Arroz seco de butifarra, alcachofa, rebozuelos y pollo de corral

Dry rice with sausage, artichoke, rusiñol mushrooms and free-range chicken

Arròs fosc barceloní..... 19 €

Arroz oscuro barcelonés

Barcelona dark rice

Arròs 4 Gats de llagosta de la Costa Brava..... 65 €

(Aquest arròs només es podrà servir per parelles)

Arroz 4 Gats de langosta de la Costa Brava

(Este arroz sólo se podrá servir en parejas)

Costa Brava lobster creamy rice

(This rice can only be served in pairs)

Arrossejat de fideus i sípia amb gambes de costa..... 21 €

Arrossejat de fideos y sepia con gambas de costa

Arrossejat noodles with locally-caught cuttlefish and prawns

4CATS

PEIX

PESCADO

FISH

Suquet amb peix de costa i marisc..... 29 €

Suquet con pescado de costa y marisco

Catch-of-the-day seafood stew

Bacallà amb allioli de tomàquet sobre tinta de calamarsó amb escopinyes al natural..... 28 €

Bacalao con alioli de tomate sobre tinta de chipirón con berberechos al natural

Cod with tomato aioli served over cockles in baby squid ink

Peixos i mariscos de les barques de la costa del Mediterrani fets al forn de llenya d'alzinaS/M

Pescados y mariscos de las barcas de la costa del Mediterráneo hechos al horno de leña de encina

Fish and shellfish fresh off the boats of the Mediterranean coast baked in a holm oak-fired oven



4CATS

CARNS PREMIUM A LA NOSTRA BRASA D'ALZINA
CARNES PREMIUM EN NUESTRA BRASA DE ENCINA
PRIME CUTS CHARGRILLED OVER HOLM
OAK EMBERS

Filet de vaca amb idiazabal fumat i grills de tomàquets confitats 29 €
Solomillo de vaca con idiazabal ahumado y gajos de tomates confitados
Beef sirloin with smoked idiazabal cheese and confit tomatoes

Costella de vaca D.O. basca cuinada a baixa temperatura i glacejada amb mel del
Montsec acabada a les nostres brases de carbó d'alzina..... 28 €
Costilla de vaca D.O. vasca cocinada a baja temperatura y glaseada con miel del
Montsec acabada en nuestra brasa de carbón de encina
D.O. Basque Country cow's rib slow-cooked and glazed with Montsec honey,
finished on our holm oak grill

Entrecot de vaca maduració 30-40 dies amb patates fregides i sal volcànica..... 26 €
Entrecot de vaca maduración 30-40 días con patatas fritas y sal volcánica
Entrecôte matured for 30-40 days with fries and volcanic salt

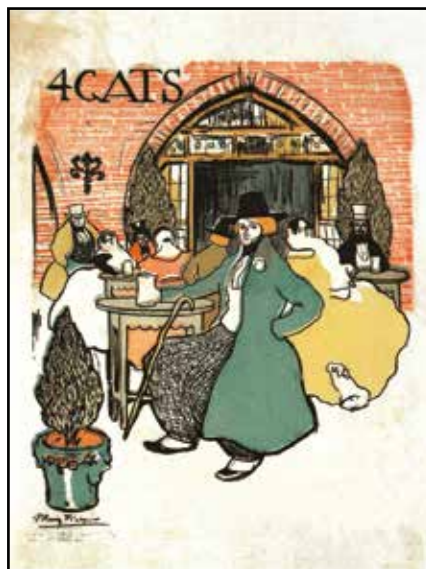
Llom baix de mascle castrat aprox. 350grs maduració 51 dies..... 38 €
Lomo bajo de macho castrado aprox. 350grs maduración 51 días
Ox sirloin steak (approx 350g) matured for 51 days

Llom alt de mascle castrat aprox. 600grs de maduració 51 dies 80 €
Lomo alto de macho castrado aprox. 600grs de maduración 51 días
Ox sirloin steak (approx 600g) matured for 51 days

* D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin.

4CATS

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



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.