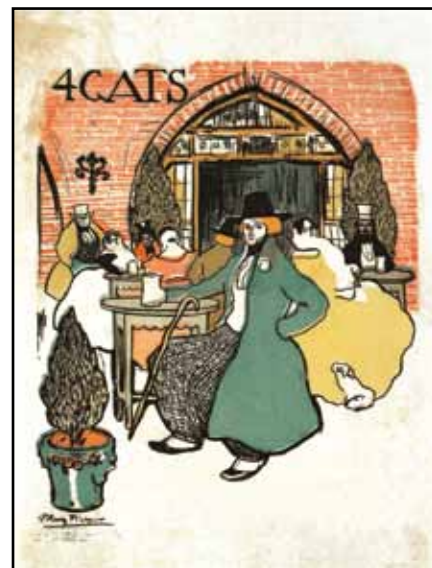




RESTAURANT
BARCELONA

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.

TAPES

ANTOJITOS

TAPAS

El nostre pa de coca de vidre torrat amb tomàquets de penjar i llàgrima d'oli d'oliva arbequina3 €
Nuestro pan de coca de vidrio tostado con tomates de colgar y lágrima de aceite de oliva arbequina
Toasted flatbread rubbed with tomatoes and a drop of arbequina olive oil

Espatlla ibèrica amb D.O. Guijuelo 19 €
Paletilla ibérica con D.O. Guijuelo
D.O. Guijuelo Iberian shoulder ham

Taula de formatges artesanals catalans 15 €
Tabla de quesos artesanales catalanes
Selection of Catalan artisan cheeses

Fritada de pebrots de Padrón amb sal volcànica7 €
Fritura de pimientos de Padrón con sal volcánica
Fried Padrón peppers with volcanic salt

La nostra versió de la Gilda d'anxoves del Cantàbric, oliva Gordal i tomàquet semisec.....9 €
Nuestra versión de la Gilda de anchoas del Cantábrico, aceituna Gordal y tomate semiseco
Our version of Gilda with Cantabrian anchovies, Gordal olive and semi-dried tomato

Ceviche de corbina amb zamburinyes gallegues i la seva llet de tigre amb ají groc 13 €
Ceviche de corvina con zamburiñas gallegas y su leche de tigre con ají amarillo
Ceviche of sea bass with Galician scallops and tiger's milk with yellow aji sauce

Musclos de roca al vapor amb tomàquet de pagès, alfàbrega i bitxo9 €
Mejillones de roca al vapor con tomate de payés, albahaca y guindilla
Steamed rock mussels with tomatoes, basil and chilli

Cloïsses del Cantàbric guisades amb carxofa i sal de pernil ibèric a l'aroma de menta fresca 18 €
Almejas del Cantábrico guisaditas con alcachofa y sal de jamón ibérico al aroma de menta fresca
Cantabrian clams cooked with artichoke, Iberian ham salt with an aroma of fresh mint

Tentacle de pop fregit amb patata rebentada i mojo vermell..... 15 €
Tentáculo de pulpo frito con patata reventada y mojo rojo
Tentacle of fried octopus with burst potato and red mojo sauce

Potet d'ou a baixa temperatura, cremós de patata, trufa i botifarra de Perol9 €
Potito de huevo a baja temperatura, cremoso de patata, trufa y butifarra de Perol
Slow-cooked egg in a jar with truffled potato cream and butifarra de Perol sausage

Per obrir boca COMENCEM LLEUGER...
Para abrir boca EMPEZAMOS LIGERO...
To whet the appetite we start light...

Llagostins a la sal amb tàrtar de fruites exòtiques i maionesa lleugera de maracujà 16 €
Langostinos a la sal con tartar de frutas exóticas y maionesa ligera de maracuyá
King prawns baked in salt with exotic fruit tartar and light passion fruit mayonnaise

Salmorejo tradicional amb burrata italiana i escates de ventresca de tonyina del Mediterrani..... 13 €
Salmorejo tradicional con burrata italiana y escamas de ventresca de atún del Mediterráneo
Traditional Salmorejo chilled soup with Italian burrata cheese and Mediterranean tuna belly flakes

No podia faltar la nostra amanida de crudités amb espàrrecs de Navarra collonuts,
llaminadures de salmó fumat regat amb suc oriental..... 16 €
No podía faltar nuestra ensalada de crudités con espárragos de Navarra cojonudos,
golosinas de salmón ahumado regado con jugo oriental
And we can't leave out our salad of crudités with amazing Navarran asparagus and
smoked salmon treats sprinkled with oriental juice

Cabdells de Tudela a la brasa amb pit de gallina rostida amb amanit de mostassa antiga i mel..... 12 €
Cogollos de Tudela a la brasa con pechuga de gallina asada con aliño de mostaza antigua y miel
Grilled Tudela lettuce hearts and chicken breast roasted with honey and wholegrain mustard

EL QUE UN PENSA I DE VEGADES NO FA, UN ARROSSET...
LO QUE UNO PIENSA Y A VECES NO HACE, UN ARROCITO...
WHAT ONE THINKS ABOUT BUT DOESN'T ALWAYS GO FOR... A LITTLE RICE

Arròs melós de llamàntol amb sípia de costa i cloïsses del Cantàbric 29 €
Arroz meloso de bogavante con sepia de costa y almejas del Cantábrico
Creamy rice with lobster, locally caught cuttlefish and Cantabrian clams

Arròs sec de botifarra amb cloïsses, rossinyol i pollastre de pagès 18 €
Arroz seco de butifarra con alcachofas, rusción y pollo de payés
Dry rice with Catalan sausage, artichokes, rusción and free-range chicken

Arròs fosc de calamar amb allioli de romesco 16 €
Arroz oscuro de calamar con alioli de romesco
Dark rice with squid and romesco aioli (garlic mayonnaise)

Arrossejat de fideus amb sípia i gamba vermella del Mediterrani 22 €
Arrosejat de fideos con sepia y gamba roja del Mediterráneo
Rice noodles with Mediterranean cuttlefish and red prawns

EL QUE ES DEIXA PESCAR
LO QUE SE DEJA PESCAR
WHAT IS FISHED

La nostra versió del suquet de peix i marisc de costa 27 €
Nuestra versión del suquet de pescado y marisco de costa
Our version of suquet (fish stew) with locally caught fish and shellfish

Morro de bacallà confitat amb gnocchis a la carbonara d'espínacs i suc de mel..... 21 €
Morro de bacalao confitado con gnocchis a la carbonara de espinacas y jugo de miel
Cod cheek confit with gnocchi carbonara with spinach and honey juice

Tonyina bluefin amb all blanc de taronja, tirabecs, vellut d'albergínia i amanit de miso..... 23 €
Atún bluefin con ajo blanco de naranja, tirabeques, terciopelo de berenjena y aliño de miso
Bluefin tuna with orange and garlic milk, mangetout, aubergine velvet cream and miso dressing

Peixos de les barques de Vilanova i la Geltrú S/M
A la brasa d'alzina, al forn o a la sal
Pescados de las barcas de Vilanova i la geltrú
A la brasa de encina, al horno o a la sal
Catch of the day from the fishing boats in Vilanova i la Geltru
Hoam oak grilled, baked or salt

PASSIÓ CARNAL
PASIÓN CARNAL
CARNAL PASSION

Filet de vedella de pastura amb cruixent de formatge brie, salsa untuosa de toffee de mostassa i catifa de cremós de patata viole i les seves verdures de temporada..... 27 €
Solomillo de ternera de pasto con crujiente de queso brie, salsa untuosa de toffee de mostaza y alfombra de cremoso de patata viole y sus verduritas de temporada
Free-range beef tenderloin with crispy brie cheese, mustard toffee sauce served on a bed of creamy vitelotte potato and seasonal vegetables

Espatlla de xai confitada a baixa temperatura amb textures de tubercles i reducció de suc de rostit..... 25 €
Espalda de cordero confitada a baja temperatura con texturas de tubérculos y reducción de jugo de rustido
Shoulder of lamb confit with tuber textures and a reduction of its own juice

Caneló melós de vedella amb gambot i falsa beixamel de parmesà..... 23 €
Canelón meloso de ternera con carabinero y falsa bechamel de parmesano
Beef cannelloni with red shrimps and fake béchamel with parmesan

Carns Premium a la nostra brasa d'alzina
Carnes Premium en nuestra brasa de encina
Chargilled Prime cuts

CARNS PREMIUM A LA NOSTRA BRASA D'ALZINA

CARNES PREMIUM EN NUESTRA BRASA DE ENCINA

CHARGRILLED PRIME CUTS

D.O. Basca / D.O. Vasca / D.O. Basque

T-bone de vaca basca reposat 30 dies 65 €€

T-bone de vaca vasca reposado 30 días

Basque T-bone steak (aged for 30 days)

D.O. Girona / D.O. Gerona / D.O. Girona

Entranya de vedella frisona del país 19 €€

Entraña de ternera frisona del país

Friesian beef brisket

D.O. Àvila / D.O. Ávila / D.O. Ávila

Mitjana de vedella reposada 21 dies 45 € €

Chuletón de ternera reposado 21 días

Veal ribeye steak (aged for 21 days)

D.O. Galicia / D.O. Galicia / D.O. Galician

Mitjana de vaca rossa de 1kg reposada a 45 dies 110 €€

Chuletón de vaca rubia de 1kg reposado 45 días

1kg Galician ribeye steak (aged for 45 days)

Totes les nostres carns s'acompanyen d'una mini amanida de crudités i milfulls de patata trufada

Todas nuestras carnes se acompañan de una mini ensalada de crudités y milhojas de patata trufada

All our meats are accompanied with a mini salad of crudités and truffled potato millefeuille

Salses / Salsas / Sauces:

De formatges europeus

De quesos europeos

European cheeses

Creмосa de ceps

Creмосa de ceps

Creamy wild mushroom

Suc de trufa i vi Cabernet Sauvignon

Jugo de trufa y vino Cabernet Sauvignon

Truffle juice and Cabernet Sauvignon

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

POSTRES

POSTRES

DESSERTS

BLACKBERRY

Mousse de mora i remolatxa, cremós de mora i violeta, interior de cheesecake de formatge de cabra i crumble de canyella 9 €

Mousse de mora y remolacha, cremoso de mora y violeta, interior de cheesecake de queso de cabra y crumble de canela

Blackberry and beetroot mousse, creamy blackberry and violet, goat's cheese cheesecake filling with cinnamon crumble

LINGOT ESPECIAL / LINGOTE ESPECIAL / SPICY PEACH

Pessic d'espècies, mousse de pipes, gelificat d'albercoc i flam d'espècies 9 €

Bizcocho de especias, mousse de pipas, gelificado de albaricoque y flan de especias

Spicy peach, sunflower seed mousse, gelified apricot and spicy flan

ÉS LA PERA / ES LA PERA / PEAR

Sablee de cacau amb interior de pera lleugera, gelificat d'Amaretto, cremós d'avellana i pomada d'avellana salada 9 €

Sablee de cacao con interior de pera ligera, gelificado de Amaretto, cremoso de avellana y pomada de avellana salada

Cocoa sablée with light pear filling, Amaretto jelly, creamy hazelnut and salty hazelnut cream

ÀSIA TROPICAL / ASIA TROPICAL / TROPICAL ASIA

Crumble de gingebre, textures de coco, gelificat de pinya i mermelada de llimona 11 €

Crumble de jengibre, texturas de coco, gelificado de piña y mermelada de limón

Ginger crumble, coconut textures, gelified pineapple and lemon marmalade

CHERRY & BEER

Cake de moscovado, iogurt grec, cirera en tres textures i gelea de cervesa negra 9 €

Cake de moscovado, yogur griego, cereza en tres texturas y jalea de cerveza negra

Muscovado cake, Greek yogurt, three textures of cherry and stout beer jelly

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



RESTAURANT
BARCELONA