

18 DE MAIG DE 2017



# SOPAR TÀNDEM 4 GATS

amb  
CARLES GAIG  
i  
ÒSCAR ALBA

4CATS

# ELS ARTISTES

**SOPARS TÀNDEM**  
La unió creativa de dos xefs al  
servei de la màxima expressió de la  
gastronomia a 4Gats

**18 DE MAIG DE 2017**

## **CARLES GAIG**

Propietari i xef executiu del Restaurant Gaig amb estrella Michelin des de 1993 fusiona la cuina de vanguardia i la de mercat en un entorn elegant i actual.

L'objectiu de la seva feina es resumeix a la frase que mostra el seu esperit emprenedor "*Sempre mirant al davant sense deixar de mirar enrere*".

## **ÒSCAR ALBA**

Xef executiu del Restaurant Els Quatre Gats té com a missió fonamental oferir una cuina tradicional catalana però reinterpretada i adaptada als nous temps.

La seva trajectòria la podriem resumir en el que ell defineix com a eix fonamental de la seva feina: "*No existeix modernitat sense una bona tradició*".

**MENÚ A 4 MANES  
CARLES GAIG I ÒSCAR ALBA**

**SOPAR  
TÀNDEM  
4 GATS**  
amb  
**CARLES GAIG**  
i  
**ÒSCAR ALBA**

# 4GATS

## COCKTAIL DE BENVINGUDA CÓCTEL DE BIENVENIDA WELCOME APPETISER

Bunyol clàssic de bacallà del Sr. Carles  
Buñuelo clásico de bacalo del Sr. Carles  
Sr. Carles's classic cod fritter

# SOPAR

La nostra patata farcida de botifarra de Perol i suc de rostit  
Nuestra patata rellena de butifarra de Perol y jugo de rustido  
Our potato stuffed with Perol sausage and gravy

18 DE MAIG DE 2017

## ENTRANT FRED ENTRANTE FRÍO COLD STARTER

Bacallà en dues textures de mongeta de Santa Pau, calçots i romesco lleuger  
Bacalao en dos texturas de judía de Santa Pau, calçots y romesco ligero  
Cod in two textures of Santa Pau beans, Catalan spring onions and a light romesco sauce

## ENTRANT CALENT ENTRANTE CALIENTE HOT STARTER

El caneló de la fonda amb la seva beixamel trufada  
El canelón de la fonda con su bechamel trufada  
Cannelloni with truffle bechamel

# TÀNDEM 4 GATS CARLES GAIG i ÒSCAR ALBA

## PEIXOS PESCADO FISH

Llom de rap a la brasa amb cremós de carbassa i saltejat de pèsols del  
Maresme amb foie  
Lomo de rape a la brasa con cremoso de calabaza y salteado de guisantes del  
Maresme con foie  
Grilled monkfish loin with creamy pumpkin and sauteed Maresme peas with foie

## CARNS CARNES MEAT

Pularda rostida a la catalana  
Pularda rustida a la catalana  
Catalan-style roast poularde

## PREPOSTRE PREDESSERT

No podia faltar la escuma de crema catalana del Sr. Gaig  
No podía faltar la espuma de crema catalana del Sr. Gaig  
Sr. Gaig's foam of Catalan creme brulee

## POSTRE DESSERT

La nostra beina de cacau de taronja Sanguina i sopeta de cítrics  
Nuestra vaina de cacao de naranja Sanguina y sopita de cítricos  
Our cocoa pod with blood orange and citrus soup

110 € IVA inclòs IVA incluido VAT included

MENÚ A 4 MANS  
CARLES GAIG I ÒSCAR ALBA

# MARIDATGE DE VINS

18 DE MAIG DE 2017

COCKTAIL DE BENVINGUDA  
CÓCTEL DE BIENVENIDA  
WELCOME APPETISER

ENTRANT FRED  
ENTRANTE FRÍO  
COLD STARTER

**SANTIAGO RUIZ**

ENTRANT CALENT  
ENTRANTE CALIENTE  
HOT STARTER

PEIXOS  
PESCADO  
FISH

**ROSADO REGINA**

CARNS  
CARNES  
MEAT

**GALL NEGRE**

PREPOSTRE  
PREDESSERT

POSTRE  
DESSERT

**CAVA FERRÉ I CATASÚS MIRALLES**

**MENÚ A 4 MANS  
CARLES GAIG I ÒSCAR ALBA**

**SOPAR**  
**TÀNDEM**  
**4 GATS**  
amb  
**CARLES GAIG**  
i  
**ÒSCAR ALBA**



MEDALLA D'OR 2017  
AL MÈRIT CIVIL ATORGADA PER  
L'AJUNTAMENT BARCELONA  
AL RESTAURANT  
ELS QUATRE GATS  
COM A REFERENT  
GASTRONÒMIC I  
CULTURAL DE LA CIUTAT.



**ELS 4 GATS, RESTAURANT**

**Sílvia Ferré**

**RR.PP.**

**93 630 97 25 - 669 36 24 08**

**silviaferre@grupferre.com**

**[www.4gats.com](http://www.4gats.com)**