

4CATS

RESTAURANT
BARCELONA

TAPES

ANTOJITOS

TAPAS

El nostre pa de coca de vidre torrat untat amb tomàquet de penjar i llàgrima d'oli d'oliva arbequina	3 €
Nuestro pan de coca de vidrio tostado untado con tomate de colgar y lágrima de aceite de oliva arbequina Toasted flatbread rubbed with tomato and a drop of arbequina olive oil	
Pernil de gla D.O. Guijuelo	26 €
Jamón de bellota D.O. Guijuelo D.O. Guijuelo acorn-bed ham	
Taula de formatges artesanals catalans	16 €
Tabla de quesos artesanales catalanes Selection of Catalan artisan cheeses	
Fritada de pebrots de Padrón amb sal volcànica	7 €
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	
Tempura de calamar amb allioli del seu suc.....	14 €
Tempura de calamar con alioli de su jugo Squid in tempura and alioli of its juice	
Musclos de roca al vapor amb tomàquet de pagès, alfàbrega i bitxo	9 €
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 cocotxes i sal de pernil ibèric a l'aroma de menta fresca	18 €
Almejas del Cantábrico guisaditas con cocochas y sal de jamón ibérico al aroma de menta fresca Cantabrian clams cooked with kokotxas, Iberian ham salt with an aroma of fresh mint	
Tentacle de pop fregit amb patata reventada i mojo vermell.....	17 €
Tentáculo de pulpo frito con patata reventada y mojo rojo Tentacle of fried octopus with burst potato and red mojo sauce	

4CATS

Coca d'escalivada amb lloret de seitó de la Barceloneta i amanit d'envinagrats.....	12 €
Coca de escalivada con lomito de boquerón de la Barceloneta y aliño de encurtidos Toasted flatbread with roast vegetables with european anchovies of Barceloneta and dressing of pickles	

Bunyols de bacallà amb romesco suau.....	9 €
Buñuelos de bacalao con romesco suave Codfish fritters with soft romesco	

Trinxat de La Cerdanya amb ou ferrat de tòfona.....	16 €
Trinxat de La Cerdanya con huevo frito de trufa Trinxat de La Cerdanya (cabbage and potato cake) with fried truffle egg	

PER OBRIR BOCA COMENCEM LLEUGER...

PARA ABRIR BOCA EMPEZAMOS LIGERO...

TO OPEN THE APPETITE WE START LIGHT...

Cebiche de corbina amb zamburinyes gallegues i la seva llet de tigre amb xili groc	15 €
Cebiche de corvina con zamburiñas gallegas y su leche de tigre con ají amarillo Sea bass ceviche with Galician scallops and tiger's milk with yellow pepper	

Textures de bacallà amb esferes de vermut de Reus, mongeta de Santa Pau i amanit català.....	14 €
Texturas de bacalao con esferas de vermut de Reus, judía de Santa Pau y aliño catalán Textures of codfish with vermouth spheres of Reus, Santa Pau bean and Catalan dressing	

Pannacotta d'espàrrecs blancs amb tàrtar de salmó fumat i alvocat amb vinagreta de remolatxa	16 €
Pannacotta de espárragos blancos con tartar de salmón ahumado y aguacate con vinagreta de remolacha Pannacotta of white asparagus with smoked salmon tartare and avocado with beetroot vinaigrette	

No podia faltar la nostra amanida de crudités amb assortiment de formatges europeus i vinagreta de maduixot.....	16 €
No podía faltar nuestra ensalada de crudités con surtido de quesos europeos y vinagreta de fresón And we can't leave out our salad of crudités with assorted European cheeses and strawberry vinaigrette	

Cabdells de Tudela a la brasa, pit de gallina rostida amb amanit de mostassa antiga i mel.....	14 €
Cogollos de Tudela a la brasa, pechuga de gallina asada con aliño de mostaza antigua y miel Grilled Tudela lettuce hearts, chicken breast roasted with honey and wholegrain mustard	

Tagliatelle amb llagostins, bolets de temporada i sípia de costa	18 €
Tagliatelle con langostinos, setas de temporada y sepia de costa Tagliatelle with prawns, seasonal mushrooms and cuttlefish	

4CATS

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 DO
A LITTLE RICE...

Arròs melós de llamàntol amb sípia de costa i cloïsses del Cantàbric (min. 2 persones) 29 €

Arroz meloso de bogavante con sepia de costa y almejas del Cantábrico (min. 2 personas)

Creamy rice with lobster, locally caught cuttlefish and Cantabrian clams (min. 2 people)

Arròs sec de botifarra amb carxofes, rossinyol i pollastre de pagès (min. 2 persones)..... 18 €

Arroz seco de butifarra con alcachofas, rebozuelos y pollo de payés (min. 2 personas)

Dry rice with Catalan sausage, artichokes, chanterelles and free-range chicken (min. 2 people)

Arròs fosc de calamar amb allioli de romesco (min. 2 persones)..... 17 €

Arroz oscuro de calamar con alioli de romesco (min. 2 personas)

Dark rice with squid and romesco alioli (min. 2 people)

Arròs cremós de verdures acompanyat de bacallà amb pesto d'espínacs (min. 2 persones)..... 19 €

Arroz cremoso de verduras acompañado de bacalao con pesto de espinacas (min. 2 personas)

Creamy rice of vegetables accompanied by codfish with pesto of spinach (min. 2 people)

4CATS

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 catifa de tripa de vedella, mongeta de Santa Pau i aigua de botifarra negra..... 25 €

Morro de bacalao confitado con alfombra de tripa de ternera, judía de Santa Pau y agua de butifarra negra

Codfish cheek confited with carpet of veal gut, Santa Pau bean and blood sausage water

Vieira brasejada amb escuma de patata acompanyada de saltejat de favetes i calamar amb suc de rostit 26 €

Vieira braseada con espuma de patata acompañada de salteado de habitas y calamar con jugo de rustido

Scallops braised with potato foam accompanied sautéed beans and squid with rustide juice

Tronc de lluç de "pincho" del Cantàbric al vapor amb sopeta thai de coco i les seves verdures amb amanit asiàtic 27 €

Tronco de merluza de pincho del Cantábrico al vapor con sopita thai de coco y sus verduras con aliño asiático

Hake of "pincho" of the Cantabrian steamed with thai coconut soup and its vegetables with Asian dressing

Peixos i mariscos de les barques de la costa del Mediterrani fets a la brasa d'alzina S/M

Pescados y mariscos de las barcas de la costa del Mediterráneo hechos a la brasa de encina

Fish and seafood from the boats of the Mediterranean coast made grilled with holm oak charcoal



4CATS

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

Filet de vedella de pastura amb foie brasejat, baba de rom i salsa cremosa de bolets de temporada 27 €

Solomillo de ternera de pasto con foie braseado, baba de ron y salsa cremosa de setas de temporada
 Free-range beef tenderloin with braised foie, rum baba and creamy sauce of seasonal mushrooms

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 confited 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 parmesan béchamel

Cassola de pintada amb guisat de llagosta i cloïsses de costa 26 €

Cazuela de pintada con guiso de langosta y almejas de costa
 Casserole of "pintada" with stewed lobster and clams

Jarret de vedella D.O. Girona a baixa temperatura 10 hores i acabat a la nostra brasa de carbó d'alzina (recomanat 2-3 persones) 99 €

Jarrete de ternera D.O. Girona a baja temperatura 10 horas y acabado en nuestra brasa de carbón de encina (recomendado 2-3 personas)
 Shank of veal D.O. Girona cooked at low temperature 10 hours and finish on our holm oak charcoal grill (recommended 2-3 people)

Costella de vaca D.O. basca cuinada a baixa temperatura i glacejada amb mel del Montsec acabada a la nostra brasa de carbó d'alzina 25 €

Costilla de vaca D.O. vasca cocinada a baja temperatura y glaseada con miel del Montsec acabada en nuestra brasa de carbón de encina
 Beef Rib D.O. Basque cooked at low temperature and glazed with honey from Montsec finish on our holm oak charcoal grill

T-bone de D.O. basca amb reposat de 35 dies de maduració 65 €

T-bone de D.O. vasca con reposado de 35 días de maduración
 T-bone steak D.O. Basque aged for 35 days

Costella de vedella blanca D.O. Àvila de 6 a 8 mesos de vida, criades en llibertat i la seva alimentació és a base de llet materna i cereals 45 €

Chuleta de ternera blanca D.O. Ávila de 6 a 8 meses de vida, criadas en libertad y alimentada a base de leche materna y cereales
 Veal ribeye steak D.O. Avila of 6 to 8 months of life, liberty with diet a based on breastmilk and cereals

Mitjana de vaca rossa D.O. Galicia de 1kg de 40 dies de maduració 125 €

Chuletón de vaca rubia D.O. Galicia de 1kg de 40 días de maduración
 1kg Galician ribeye steak aged for 40 days

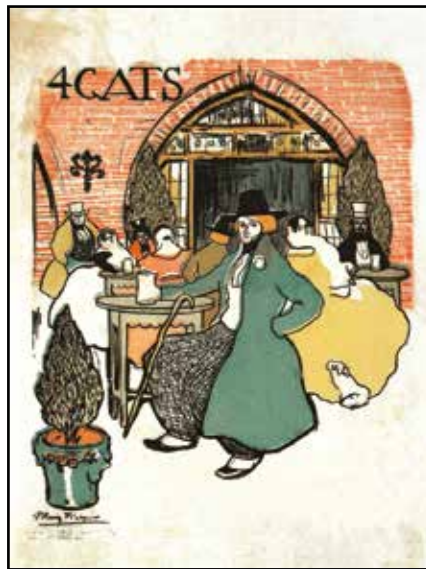
Servei de pa i aperitiu 3.50 €

Servicio de pan y aperitivo
 Bread and appetizer service

* 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.