

4CATS



RESTAURANT

Barcelona

FET A CASA

Els 4 Gats és un restaurant emblemàtic amb més de 125 anys d'història. Ens sentim orgullosos de presentar-li la nostra carta **elaborada diàriament** i a partir d'**ingredients acuradament escollits**. En aquesta carta trobareu uns plats fets pel nostre equip de cuina que són la culminació del treball i la dedicació d'un equip humà apassionat per la gastronomia.

HECHO EN CASA

Els 4 Gats es un restaurante emblemático con más de 125 años de historia. Nos sentimos orgullosos de presentarle nuestra carta **elaborada diariamente** y a partir de **ingredientes cuidadosamente escogidos**. En esta carta encontraréis unos platos hechos por nuestro equipo de cocina que son la culminación del trabajo y la dedicación de un equipo humano apasionado por la gastronomía.

HOMEMADE

Els 4 Gats is an emblematic restaurant with more than 125 years of history. We are proud to present **our menu, prepared daily from carefully selected ingredients**. In this menu you will find dishes made by our kitchen team that are the culmination of the work and dedication of a team of people who are passionate about gastronomy.

PER COMPARTIR
PARA COMPARTIR
TO SHARE

Pa de coca de vidre artesanal amb tomàquet de penjar, oli d'oliva arbequina i sal Maldon	3,80€
Pan de coca de cristal artesanal con tomate de colgar, aceite de oliva arbequina y sal Maldon	
Traditional flatbread spread with garland tomato, arbequina olive oil & Maldon salt	
Secret 07 "Entrecote Séchée" Llom de vaca rossa gallega madurat	29,00€
Secreto 07 "Entrecote Séchée" Lomo de vaca rubia gallega madurado	
Secret 07 "Entrecote Séchée" Matured Blonde Galician Cow Sirloin	
Taula de formatges 4CATS	18,00€
Tabla de quesos 4CATS	
4CATS table cheese	
Croquetó cremós de carn d'olla (4 u.)	14,00€
Croquetón cremoso de cocido (4 u.)	
Homemade beef stew "carn d'olla" croquette (4 u.)	 
Croquetó de bacallà amb panko (4 u.)	14,00€
Croquetón de bacalao con panko (4 u.)	
Homemade cod croquette with panko (4 u.)	  
Musclos de costa a la marinera	14,00€
Mejillones de costa a la marinera	
Mussels in marinara style sauce	 
Cassola de cloïsses gallegues al vi blanc i cítrics	26,00€
Cazuela de almejas gallegas al vino blanco y cítricos	
Steamed Galicia clam casserole with white wine and citrus	 
Ostra especial Claire's nº 2	5,50€
Ostra especial Claire's nº 2	
Claire's special oyster nº2	
6 ostres especials Claire's nº 2	29,00€
6 ostras especiales Claire's nº 2	
6 Claire's special oysters nº2	
Filets de sardina fumada al romaní amb tomàquet sicilià semisec	18,00€
Filetes de sardina ahumada al romero con tomate siciliano semiseco	
Smoked sardines fillets with Rosemary & sicilian tomato	

4CATS

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

AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGENS



ENTRANTS
ENTRANTES
STARTERS

Els tradicionals canelons dels 4CATS farcits de carn d'olla i gratinats amb beixamel 18,00€
Los tradicionales canelones de 4CATS rellenos de carne de cocido y gratinados con bechamel
Traditional cannelloni 4CATS filled with Catalan beef stew "carn d'olla" & bechamel sauce au gratin 

Albergínia fumada al carbó d'alzina amb picada d'avellanes, escalunya i formatge de cabra 18,00€
Berenjena ahumada al carbón de encina con picada de avellanas, chalota y queso de cabra
Smoked aubergine over oak charcoal with chopped hazelnut, shallot and goat's cheese 

Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina amb el seu escabetx 14,00€
Ensalada de tomate y ventresca de atún con su escabeche
Tomato salad with pickled tuna belly

Amanida de l'horta amb fulles fresques d'enciam i verdures de temporada 12,00€
Ensalada de la huerta con hojas frescas de lechuga y verduritas de temporada
Green salad with fresh lettuce leaves and seasonal vegetable

Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de cítrics i cava 28,00€
Carpaccio de gamba roja con vinagreta de cítricos y cava
Red shrimp carpaccio with citrus and cava vinaigrette 



Il·lustració realitzada per en Pablo Picasso l'any 1900 pel menú de Els Quatre Gats. Museu Picasso - Barcelona.

Ilustración realizada por Pablo Picasso en el año 1900 para el menú de Els Quatre Gats. Museo Picasso - Barcelona.

Picture done by Pablo Picasso in 1900 for the Els Quatre Gats menu. Picasso Museum - Barcelona.



AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGENS

4CATS

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

ARROSSOS
ARROCES
RICES

Arròs del senyoret amb gamba vermella, sípia i rap ros 27,00€
Arroz del «señorito» con gamba roja, sepia y rape
"Arròs del senyoret" peeled seafood paella with red prawns, squid and monkfish

Arròs amb gambot i garota 39,00€
Arroz con carabineros y erizo de mar
Rice with king prawns and sea urchin

Cassola d'arròs mar i muntanya de pollastre de pagès i escamarlans 24,00€
Cazuela de arroz mar y montaña de pollo de payés y cigalas
Sea and mountain Paella with Free range chicken and crayfish lobsters

Arròs negre amb escamarlans, llagostins i musclos amb allioli 26,00€
Arroz negro con cigalas, langostinos y mejillones con alioli
Black rice with crayfish, prawns and mussels with aioli



Arròs vegetal amb una selecció de verdures de temporada a la brasa 21,00€
Arroz vegetal con una selección de verduras de temporada a la brasa
Vegetal "paella" rice with veggie stock & a selection of seasonal grilled vegetables

TOTS ELS ARROSSOS MÍNIM DUES PERSONES
TODOS LOS ARROCES MÍNIMO DOS PERSONAS
ALL RICE DISHES MINIMUM TWO PERSONS



*Ramon Casas i Pere Romeu en un tàndem.
Oli sobre llenç. Mida 191 x 215 cm. Museu
Nacional d'Art de Catalunya - Barcelona.*

*Ramon Casas y Pere Romeu en un tàndem.
Óleo sobre lienzo. Tamaño 191 x 215 cm.
Museo Nacional de Arte de Catalunya -
Barcelona.*

*Ramon Casas and Pere Romeu in a tandem.
Oil on canvas. Size 191 x 215 cm. Catalonia
National Art Museum - Barcelona.*

4CATS

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

AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGENS



DE LA NOSTRA MAR
DE NUESTRO MAR
FISH & SEAFOOD

Suquet tradicional mariner de rap ros amb escamarlà i gamba vermella de la nostra costa 32,00€
Guiso tradicional marinero de rape con cigalas y gamba roja de nuestra costa
White monkfish "suquet" fish stew (it's a typical fisherman's fish) with
Norway lobster & red prawn 

Pop a la brasa amb parmentier de patata a l'aroma de pebre vermell de La Vera 29,00€
Pulpo a la brasa con parmentier de patata al aroma de pimentón de La Vera
Grilled octopus with mashed potato and in slightly aromas of paprika from La Vera 

Tall de turbot a la brasa amb patata i mini verduretes 26,00€
Corte de rodaballo a la brasa con patata y mini verduritas
Grilled turbot cut with potatoes and mini vegetables

Morro de bacallà confitat amb saltejat d'espínacs frescos,
ceba caramel·litzada i poma àcida 27,00€
Morro de bacalao confitado con salteado de espinacas frescas,
cebolla caramelizada y manzana ácida
Cod confit loins with sautéed of fresh spinach, caramelized onion & green apple 

Gambots a la brasa sobre «Fleur de sel» i oli d'herba lluisa (2 u.) 49,00€
Carabineros a la brasa sobre «Fleur de sel» y aceite de hierbaluisa (2 u.)
Grilled scarlet prawns on "Fleur de sel" and lemon verbena-infused oil (2 u.) 



Cartell de Ramon Casas de publicitat de la cerveseria Els 4 Gats amb Pere Romeu en primer pla.

Cartel de Ramón Casas de publicidad de la cerveceria Els 4 Gats, con Pere Romeu en primer plano.

Poster by Ramón Casas advertising Els 4 Gats brewery featuring Pere Romeu.



AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGENS

4CATS

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

CARNS AL XUP-XUP
 CARNES A FUEGO LENTO
 SLOW-COOKED MEATS

Galta de vaca rossa del Pirineu a baixa temperatura sobre llit de cremós de patata trufada i trompetes de la mort cruixents 32,00€

Carrillera de vaca rubia del Pirineo a baja temperatura sobre lecho de cremoso de patata trufada y trompetas de la muerte crujientes
 Cheek Galician cow cooked at low temperature with cream of potatoes and truffle served with crunchy mushrooms 

Pollastre rostit del Penedès amb prunes, panses i pinyons 21,00€

Pollo asado del Penedés con ciruelas, pasas y piñones
 Free-range roasted chicken from "el Penedès" with prunes, raisins & pine nuts 

Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura amb pera de Lleida confitada a la canyella 28,00€

Espalda de cordero cocinada a baja temperatura con pera de Lleida confitada a la canela
 Lamb shoulder cooked at low temperature with candied pears from Lleida & cinnamon 

CARNS PREMIUM AL FORN DE CARBÓ DE LLENYA D'ALZINA
 CARNES PREMIUM AL HORNO DE CARBÓN DE ENCINA
 PREMIUM MEATS BAKED IN AN OAK CHARCOAL OVEN

Ploma de porc ibèric de Joselito amb parmentier de reinetes, «spaghetti» de mongetes tendres i xips de poma 37,00€

Pluma de cerdo ibérico de Joselito con parmentier de reinetas, «spaghetti» de judías verdes y chips de manzana
 Joselito Iberian pork fillet served with apple parmentier green beans "spaghetti" and apple chips 

Onglet Angus de Nebraska a la brasa amb patates i pebrots 39,00€

Onglet Angus de Nebraska a la brasa con patatas y pimientos
 Grilled Nebraska Angus hanger steak with fries and peppers



P. Picasso

I. Nonell

J. Vallmitjana

R. Pitxot

R. Casas

4CATS

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

AL·LÈRGENS
 ALÉRGENOS
 ALLERGENS



4CATS

125
ANYS

1897-2022

RESTAURANT
BARCELONA

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

4gats.com