

4R MIRAMAR

RESTAURANT

Cocina tradicional y de autor con auténtico
carácter Mediterráneo junto al mar

- ESP / CAT -

@4rmiramarcalfell

Para empezar

Ensalada de queso de cabra <i>Amanida de formatge de cabra</i>	10,50 €
Ensalada de tomates de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún <i>Amanida de tomàquets de temporada amb ceba tendre i ventresca de tonyina</i>	12,50 €
Ensalada de brotes verdes con tomate, aguacate, fresas, nueces y vinagreta de mostaza y miel <i>Amanida de brots verds, maduixes, alvocat, nous i vinagreta de mostassa i mel</i>	12,50 €
Pan de cristal con tomate cassé y anchoa de l'Escala (4ud) <i>Pa amb tomàquet cassé i anxova de l'Escala (4 u.)</i>	9,60 €
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano <i>Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà</i>	13,50 €
Tartar de dos salmones con aguacate <i>Tartar dos salmons amb alvocat</i>	16,50 €
Anguila ahumada del delta con tomate casero y pan de cristal <i>Anguila fumada del Delta amb tomàquet casolà i pa de vidre</i>	10,50 €
Jamón Ibérico con pan de cristal <i>Pernil ibèric amb pa de vidre</i>	Ración - 22,00 €
Tabla de quesos <i>Taula de formatges</i>	1/2 Ración - 11,00 € Ración - 17,00 €

Nuestros entrantes calientes

Patatas bravas 4R <i>Patates braves 4R</i>	7,50 €
Croquetas caseras de cocido o bacalao (5ud) <i>Croquetes casolanes de carn d'olla o bacallà (5 u.)</i>	8,50 €
Calamares a la andaluza con pimientos del padrón <i>Calamars a l'andalusa amb pebrots del Padrón</i>	12,50 €
"Sonso" a la andaluza - "Sonso" a l'andalusa	14,00 €
Parrillada de verduras con salsa romesco <i>Graellada de verdures amb salsa romesco</i>	14,00 €

Almejas plancha o marinera <i>Cloïsses a la planxa o marinera</i>	16,50 €
Mejillones de roca al vapor <i>Musclos de roca al vapor</i>	10,50 €
Salteado de closca al 'all i bitxo' <i>Saltejat de closca a l'all i bitxo</i>	14,00 €
Gamba roja alistada a la plancha (8 ud) <i>Gamba vermella ratllada a la plantxa</i>	24,00 €

Del mar a la mesa

Calamar de costa a la plancha con all-i-oli <i>Calamar de costa a la planxa amb all i oli</i>	19,50 €
Lubina al horno o 'al Orio' <i>Llobarro al forn o "al Orio"</i>	19,50 €
Rodaballo ' al horno ' o ' con refrito de ajos ' <i>Turbot al forn o amb all cremat</i>	19,50 €
Parrillada de pescado y marisco (mín. 2 pers.) <i>Parrillada de peix i marisc (mín. 2 pers.)</i>	45,00 € pp
Pescado de 'lonja' (por encargo) <i>Peix de "llotja" (per encàrrec)</i>	s/m
Sugerencias marineras del Cheff (platos por encargo), pregúntenos! <i>Suggeriments mariners del Cheff (plats per encàrrec), pregunteu-nos!</i>	s/m

Si te gusta la carne

Entrecot de ternera a la parrilla (250 gr aprox.) <i>Entrecot de vedella a la graella (250 grs. aprox)</i>	19,50 €
Solomillo de ternera a la parrilla (250 gr aprox.) <i>Filet de vedella a la graella (250 grs. aprox)</i>	24,50 €

SALSAS: ALL I OLI & ROMESCO 3,50 €

PAN DE CRISTAL CON TOMATE / PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET : 4€ RACIÓ

Nuestros arroces (mín. 2 pers.)

Fideos “arrosesjats” <i>Fideus arrosesjats</i>	14,00 €
Arroz meloso de verduras <i>Arròs melós de verdures</i>	16,00 €
Fideuá con almejas y allioli <i>Fideuà amb cloïsses i allioli</i>	18,50 €
Paella marinera “La Clasica” <i>Paella marinera “la clàssica”</i>	19,50 €
Arroz negro con alcachofas y almejas <i>Arròs negre amb carxofes i cloïsses</i>	19,50 €
Arroz seco de gamba roja <i>Arròs sec de gamba vermella</i>	23,50 €
Arroz caldoso de cangrejo azul con alcachofas <i>Arròs caldós de cranc blau amb carxofes</i>	23,50 €

A nadie le amarga un dulce

Torrija de brioche con helado de nata <i>“Torrija” de brioix amb gelat de nata</i>	6,50 €
Pastel de chocolate <i>Pastís de xocolata</i>	6,50 €
Tarta de queso casera <i>Pastís de formatge casolà</i>	6,50 €
Fruta de temporada <i>Fruita de temporada</i>	4,50 €
Copa de helado <i>Copa de gelat</i>	5,50 €
Sorbete de mandarina <i>Xarrup de mandarina</i>	6,00 €
Sorbete de mojito <i>Xarrup de mojito</i>	6,00 €