

**MENÚ DEL DÍA 13'50 €**

<p><b>PRIMER PLAT</b>  <i>Amanida de llagostins</i>  <i>Trinxat de bròcoli amb rosta</i>  <i>Crema de verdures</i>  <i>Pasta carbonara o pesto</i></p> <p><b>SEGON PLAT</b>  <i>Peix del dia a la planxa</i>  <i>Mongetes amb calamars</i>  <i>Mandonguilles amb bolets</i>  <i>Bistec o escalopa de vedella amb</i>  <i>guarnició</i></p> <p><i>Postres, pa, aigua i vi INCLOSOS</i></p>	<p><b>PRIMER PLATO</b>  <i>Ensalada de langostinos</i>  <i>Trinxat (brócoli y patata hervidas, chafadas y</i>  <i>refritas con tocino)</i>  <i>Crema de verduras</i>  <i>Pasta carbonara o pesto</i></p> <p><b>SEGUNDO PLATO</b>  <i>Pescado del día a la plancha</i>  <i>Alubias con calamares</i>  <i>Albóndigas con setas</i>  <i>Bistec o escalopa de ternera con</i>  <i>guarnición</i></p> <p><i>Postres, pan, agua y vino INCLUIDOS</i></p>	
<p><b>FRANÇAIS</b></p> <p><b>L'ENTRÉE</b>  <i>Salade de crevettes</i>  <i>Trinxat (Brocoli et pommes de terre rissolés au</i>  <i>lard)</i>  <i>Veloute de légumes</i>  <i>Pasta carbonara ou pesto</i></p> <p><b>LE PLAT PRINCIPAL</b>  <i>Poisson du jour grillée</i>  <i>Haricots secs aux calmars</i>  <i>Boulettes de viande aux champignons</i>  <i>Steak garnie ou escalope de veau à</i>  <i>la viennoise garnie</i></p> <p><i>Le dessert, pain, l'eau et le vin COMPRIS</i></p>	<p><b>ENGLISH</b></p> <p><b>STARTERS</b>  <i>Prawns salad</i>  <i>Trinxat (mashed potato and broccoli cake with</i>  <i>bacon)</i>  <i>Cream of vegetables soup</i>  <i>Pasta carbonara or pesto</i></p> <p><b>MAIN DISH</b>  <i>Grilled fish of the day</i>  <i>White beans with squid</i>  <i>Meatballs with wild mushrooms</i>  <i>Steak or Wiener Schnitzel</i>  <i>with sides</i></p> <p><i>Dessert, bread, water and wine INCLUDED</i></p>	
<p><i>Un plat, pa, aigua, vi i postre ☆ Un plato, pan, agua, vino y postre</i>  <i>☆ Un plat, du pain, de l'eau, du vin et le dessert</i>  <i>☆ Main dish, bread, water, wine and dessert</i></p>		<p><b>10 €</b></p>
<p><i>Menú infantil ☆ Children's menu ☆ Menu enfant</i></p>		<p><b>10 €</b></p>

## *MENÚ FIN DE SEMANA 16 €*

### *PRIMER PLAT*

*Amanida de llagostins  
Torrada d'escalivada i anxoves  
Espàrrecs de bosc amb salmó  
Pasta carbonara o pesto*

### *SEGON PLAT*

*Arrós negre de sípia i carxofes  
Peix del dia a la planxa  
Filet de porc amb salsa de ceps  
Bistec o escalopa de vedella amb  
guarnició*

*Postres, pa, aigua i vi INCLOSOS*

### *PRIMER PLATO*

*Ensalada de langostinos  
Tostada de escalivada y anchoas  
Espárragos trigueros con salmón  
Pasta carbonara o pesto*

### *SEGUNDO PLATO*

*Arroz negro de sepia y alcachofas  
Pescado del día a la plancha  
Solomillo de cerdo con salsa de setas  
Bistec o escalopa de ternera con  
guarnición*

*Postres, pan, agua y vino INCLUÍDOS*

## *FRANÇAIS*

### *L'ENTRÉE*

*Salade de crevettes  
Toasts aux escalivada (poivron,  
aubergine, oignon, tomates grillés en salade)  
Asperges sauvages aux saumon  
Pasta carbonara ou pesto*

### *LE PLAT PRINCIPAL*

*Riz au bouillon noire  
Poisson du jour grillée  
Filet de porc sauce aux champignons  
Steak garnie ou escalope de veau à  
la viennoise garnie*

*Le dessert, pain, l'eau et le vin COMPRIS*

## *ENGLISH*

### *STARTERS*

*Prawns salad  
Toasted bread with escalivada (baked  
peppers, aubergines/eggplants, etc.) and anchovies  
Wild asparagus with salmon  
Pasta carbonara or pesto*

### *MAIN DISH*

*Rice with black broth  
Grilled fish of the day  
Pork fillet (tenderloin) with wild  
mushrooms sauce  
Steak or Wiener Schnitzel  
with sides*

*Dessert, bread, water and wine INCLUDED*

*Un plat, pa, aigua, vi i postre ☆ Un plato, pan, agua, vino y postre  
☆ Un plat, du pain, de l'eau, du vin et le dessert  
☆ Main dish, bread, water, wine and dessert*

**12 €**

*Menú infantil ☆ Children's menu ☆ Menu enfant*

**11 €**

**MENÚ JUEVES 13,50 €**

**PRIMER PLAT**

*Endívies amb escalivada  
Amanida de formatge de cabra  
Gaspaxo  
Pasta carbonara o pesto*

**SEGON PLAT**

*Arrós a la cassola  
Peix del dia a la planxa  
Xurrasco a la planxa  
Bistec o escalopa de vedella amb  
guarnició*

*Postres, pa, aigua i vi INCLOSOS*

**FRANÇAIS**

**L'ENTRÉE**

*Endives escalivada (poivron, aubergine,  
oignon, tomates grillés en salade)  
Salade de fromage de chèvre  
Gaspacho  
Pasta carbonara ou pesto*

**LE PLAT PRINCIPAL**

*Riz au bouillon (paella)  
Poisson du jour grillée  
Churrasco (viande grillée à l'argentine)  
Steak garnie ou escalope de veau à  
la viennoise garnie*

*Le dessert, pain, l'eau et le vin COMPRIS*

**PRIMER PLATO**

*Endivias con escalivada  
Ensalada de queso de cabra  
Gazpacho  
Pasta carbonara o pesto*

**SEGUNDO PLATO**

*Arroz a la cazuela  
Pescado del día a la plancha  
Churrasco con guarnición  
Bistec o escalopa de ternera con  
guarnición*

*Postres, pan, agua y vino INCLUIDOS*

**ENGLISH**

**STARTERS**

*Chicory (Belgian endives) with escalivada  
(baked aubergines/eggplants, peppers, etc.)  
Goat cheese salad  
Gazpacho (chilled soup)  
Pasta carbonara or pesto*

**MAIN DISH**

*Rice with broth (paella style)  
Grilled fish of the day  
Churrasco (Argentinian-style grilled meat)  
Steak or Wiener Schnitzel  
with garnish*

*Dessert, bread, water and wine INCLUDED*

*Un plat, pa, aigua, vi i postre ☆ Un plato, pan, agua, vino y postre  
☆ Un plat, du pain, de l'eau, du vin et le dessert  
☆ Main dish, bread, water, wine and dessert*

**10 €**

*Menú infantil ☆ Children's menu ☆ Menu enfant*

**10 €**



**4 Puentes**  
**Restaurant**

**20,90 €**

Postres, pan, agua, vino y café  
INCLUIDOS

**PRIMER PLATO**

(uno a elegir)

Mejillones a la marinera  
Ensalada templada de trigueros y  
salmón  
Ensalada de queso de cabra  
Pasta a la carbonara o al pesto

**SEGUNDO PLATO**

(uno a elegir)

Pescado del día a la plancha  
(lubina)  
Bacalao al romesco  
Filete de cerdo con salsa de setas  
Entrecot con guarnición

**POSTRES**

Cuajada con miel  
Flan con nata  
Tarta de chocolate  
Fresas al gusto  
Helado

**Menús de Grupos y  
Empresas  
2023**

**23,90 €**

Postres, pan, agua, vino, café y chupito  
INCLUIDOS

**PRIMER PLATO**

**Pica-Pica**

Mejillones a la marinera  
Croquetas  
Calamares a la andaluza  
Barquito de patata y pulpo

**SEGUNDO PLATO**

Pescado del día a la plancha  
(lubina)  
o  
Entrecot con guarnición

**POSTRES**

Cuajada con miel  
Flan con nata  
Tarta de chocolate  
Fresas al gusto  
Helado



**4Puntes**  
**Restaurant**

# Carta

**PRIMERS ~ PRIMEROS ~ L'ENTRÉE ~  
STARTERS**

**Cabdells amb vinagreta i tonyina** 5,00 €

Cogollos con vinagreta y atún  
Sucrines aux vinaigrette et thon  
Head lettuce with vinaigrette and  
tuna

**Amanida de formatge de cabra** 5,50 €

Ensalada de queso de cabra  
Salade de fromage de chèvre  
Goat cheese salad

**Crema de verdures** 4,50 €  
Crema de verduras      Velouté  
de légumes      Cream of  
vegetable soup

**Pasta carbonara o pesto** 5,60 €  
Pasta carbonara ou pesto  
Pasta carbonara or pesto

**Mongetes amb calamars** 6,80 €  
Alubias con calamares      Haricots  
secs aux calmars      White beans  
with squid

**Calamarcets saltats** 7,00 €  
Chipirones salteados      Petits  
calmars sautés      Sautéed  
small squid

**Torrada amb escalivada i anxoves** 6,00 €

Tostada con escalivada i anchoas  
Toasts aux escalivada (poivron,  
aubergine, oignon, tomates grillés en salade)  
et anchois      Toasted bread  
with escalivada (baked peppers,  
aubergines/eggplants, etc.) and anchovies

**SEGONS ~ SEGUNDOS ~ PRINCIPAL ~  
MAINS**

**Arrós negre** 8,50 €  
Arroz negro      Riz au bouillon noire  
Rice with black broth

**Fideuà** 7,00 €  
Fideuà  
Fideua (paella aux nouilles)  
Fideua (paella made with noodles)

**Peix del dia a la planxa** 10,50 €  
Pescado del día a la plancha  
Poisson du jour grillé  
Grilled fish of the day

**Bacallà al romesco** 10,50 €  
Bacalao al romescu  
Cabillaud (morue) au romescu  
Cod with romesco sauce

**Bistec a la planxa amb guarnició** 9,50 €  
Steak garnie      Steak with sides

**Escalopa de vedella amb guarnició** 9,50 €  
Escalope de ternera con guarnición  
Escalope de veau à la viennoise  
garnie  
Wiener Schnitzel with sides

**Botifarra amb mongetes seques**

7,00 €

*Butifarra con alubias*

*Botifarra (Catalan pork sausage)  
with white beans*

*Saucisse aux haricots blancs*

**POSTRES ~ DESSERTS**

**Recuit amb mel** 3,50 €

*Cuajada con miel*      *Fromage  
blanc et miel*      *Soft cheese with  
honey*

**Flam amb nata** 3,50 €

*Flan con nata*      *Flan à la crème  
chantilly*      *Caramel custard  
with whipped cream*

**Pastis de xocolata** 4,00 €

*Tarta de chocolate*      *Chocolate cake*  
*Biscuit au chocolat*

**Gelat** 4,50 €

*Helado*      *Ice-cream*  
*Crème glacée*

**Gelat de turró amb ratafia** 5,50 €

*Helado de turrón con ratafia*  
*Nougat ice-cream with ratafia*  
*Glace nougat au ratafia*

**Maduixes al gust** 5,00 €

*Fresas al gusto*  
*Your choice of strawberries*  
*Fraises au choix*

