

Menú

Àpats
QUATTROS

C/ de Sant Domènec 2 · 43003 Tarragona
977 91 52 83 · hola@apatsquattros.com
apatsquattros.com

Migdies festius







Mediodías festivos

17,90 €









IVA inclòs · IVA incluido

Dissabtes, diumenges, festius i ponts al migdia
Sábados, domingos, festivos y puentes al mediodía






Primers · Primeros

-  Amanida de tomàquet cor de bou, parmesà, festucs verds i vinagreta de fruita seca
Ensalada de tomate corazón de buey, parmesano, pistachos verdes y vinagreta de frutos secos
-  Crema de porros amb cardamom, xocolata blanca i pernil ibèric
Crema de puerros con cardamomo, chocolate blanco y jamón ibérico
-  Tàrtar de salmó amb gamba i maionesa de cítrics
Tartar de salmón con gamba y mayonesa de cítricos
-  Tagliatelle *allo scoglio* (amb marisc) i parmesà
Tagliatelle *allo scoglio* (con marisco) y parmesano
-  Ous trencats amb cansalada fumada
Huevos rotos con panceta ahumada
-  Foie *mi-cuit* amb mermelades variades (supl. 2,5€)
Foie *mi-cuit* con mermeladas variadas (supl. 2,5€)

Segons · Segundos

-  Corball rostit amb hummus i pèsols
Corvina asada con hummus y guisantes
-  Lluç al forn amb carbassa i ceba torrada
Merluza al horno con calabaza y cebolla tostada
-  Tatakí de tonyina amb verdures en tempura i salsa de soia dolça (supl. 2,5€)
Tatakí de atún con verduras en tempura y salsa de soja dulce (supl. 2,5€)
-  Llom de bacallà de La Braseria
Lomo de bacalao de La Brasería
-  Orada de La Braseria
Dorada de La Brasería
- Entrecot de "vaca vieja" Txogitxu de La Braseria
Entrecot de vaca vieja Txogitxu de La Brasería
-  Costellam de porc a l'estil Texas de La Braseria
Costillar de cerdo al estilo Texas de La Brasería
-  Cuixa de xai al forn amb *parmentier* de patata morada
Pierna de cordero al horno con *parmentier* de patata violeta
-  Magret d'ànec amb *chutney* de préssec i espàrrecs de marge (supl. 2,5€)
Magret de pato con *chutney* de melocotón y espárragos trigueros (supl. 2,5€)

Postres casolanes · Postres caseros

-  Crema de taronja amb canyella
Crema de naranja con canela
- Macedònia de fruita de temporada
Macedonia de fruta de temporada
-  Crêpes Suzette
Crêpes Suzette
-  Panna cotta de cafè
Panna cotta de café
-  Smoothie de iogurt grec amb maduixots
Smoothie de yogur griego con fresas
-  Cheesecake de la casa amb mermelada de fruites vermelles
Cheesecake de la casa con mermelada de frutos rojos

Pan i una beguda
Pan y una bebida

Si teniu cap intolerància alimentària, us agrairiem que ens ho comuniquéu.
Per les característiques de la nostra cuina, tots els nostres plats poden tenir contaminació creuada.
Si tiene alguna intolerancia alimentaria, le agradeceremos que nos lo comuniqué.
Debido a las características de nuestra cocina, todos nuestros platos pueden tener contaminación cruzada.

