

★ ★ ★ ★ ★

# Menú

## Nit · Noche



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

### PICA-PICA · 25 €

IVA inclòs  
IVA incluido

**Pica-pica** | Un plat per a cada quatre comensals  
Un plato para cada cuatro comensales

- Salmorejo de maduixes i mozzarella**  
Salmorejo de fresas y *mozzarella*
- Encenalls de pernil ibèric amb pa de vidre**  
Virutas de jamón ibérico con pan cristalino
- Calamarons marinats amb gingebre a l'andalusa**  
Chipirones marinados en jengibre a la andaluza
- Patates braves amb allioli i salsa *chipotle***  
Patatas bravas con alioli y salsa chipotle
- Musclos al vapor de fulles de llima *kaffir***  
Mejillones al vapor de hojas de lima *kaffir*

### Segons per escollir · Segundos a escoger

- 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
- Tataki de tonyina amb verdures en tempura i salsa de soia dolça**  
Tataki de atún con verduras en tempura y salsa de soja dulce
- 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**  
Magret de pato con *chutney* de melocotón y espárragos trigueros
- Entrecot a la brasa amb patates fregides i pebrot escalivat (quan La Braseria està apagada)**  
Entrecot a la brasa con patatas fritas y pimienta asado (cuando La Braseria está apagada)

\* A les nits, La Braseria està encesa els divendres, els dissabtes, les vigílies de festiu i per a grups concertats, totes les nits.  
\* Por la noche, La Brasería está encendida los viernes, sábados, vigílias de festivo y para grupos concertados, todas las noches.

### 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

**Pa i una beguda**  
Pan y una bebida

Si teniu cap intolerància alimentària, us agrairiem que ens ho comuniquieu.  
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 comuniquie.  
Debido a las características de nuestra cocina, todos nuestros platos pueden tener contaminación cruzada.

