

# PRIMERS

---

## A LA BRASA

Xampinyons

Verdures

Carxofes (en temporada)

Cargols a la llauna

Arròs (20 minuts)

Pop amb patata



## AMANIDES FREDES

Verda

Fruita de temporada

Foie, codony i escarola

## AMANIDES TÈBIES

Formatge de cabra

Espàrrecs verds i pernil

## ENTRANTS

Embotit de pagès (2 persones)

Pernil Ibèric

Assortit de formatges

Formatge "provolone"

Patés

Anxoves de l'Escala

Assortit de croquetes

Empanades de vedella (2 un)



Patates d'Olot

Torrades, tomata i oli

(Preu per persona - es facturarà a tota la taula)

## PASTA

Macarrons

Canelons

Lasanya de carn



Quatre focs us recomanem

**CONSULTI ELS NOSTRES PLATS PER EMPORTAR**

# SEGONS

---

amb guarnició de verdures a la brasa o patates fregides

## PEIX

Llobarro

Orada

## CARNS

Botifarra

Combinat de botifarres  
pagès, perol i criollo

“Chorizo criollo”

Secret Ibèric

Costelles de porc ibèric

Galtes de porc ibèric desossada

Costelles de xai

Xurrasco

Entrecot

Filet

“Entraña”

“Matambre”

“Vacío”

Conill

Pollastre

Magret d'ànec

Quatre Focs informa els seus clients, que per garantir el sabor i la frescor de totes les seves carns i peixos, aquests es comencen a cuinar en el moment de ser ordenades per vostès. Per aquest motiu és que les mateixes tindran una demora en el temps de cocció d'aproximadament de 20-25 minuts