

PRIMERS

A LA BRASA

Xampinyons
Verdures
Carxofes (en temporada)		
Cargols a la llauna
Cargols en salsa
Formatge "provolone"
Arròs (20 minuts)
Pop amb patata al caliu		

ENTRANTS

Amanida verda
Amanida tèbia de formatge de cabra			
Embotit de pagès (2 persones)		
Espatlla Ibèrica (100% bellota, tallada a ma)	...				
Assortit de formatges
Anxoves de l'Escala
Croquetes de cocido
Empanades de vedella (1 un)
Patates fregides
Torrades, tomàquet i oli
(Preu per persona - es facturarà a tota la taula)					

PASTA

Macarrons
Canelons

SEGONS a la brasa

amb guarnició de verdures a la brasa

CARNS

Botifarra
Combinat de botifarres (pagès, perol i criollo)	...					
"Chorizo criollo"
Secret Ibèric
Combinat ibèric (costelles, galta i secret)	...					
Costelles de xai
Entrecot
Xurrasco
"Entraña"
"Matambre"
"Vacío"
Pollastre
Magret d'ànec

PEIX

Llobarro
Orada

Quatre Focs informa als 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.

CARNS ESPECIALS

"Xuleton" de vaca vella (p/kg)
Madurada més de 60 dies. Sabor intens, perfum persistent

Entrecot reposat
Reposat 30 dies, saborós i tendre

Filet de vaca o reposat
Al punt, es desfà en boca

Entrecot de "Angus" *Engreixat a la comarca* ...

Filet de "Angus"

Hamburguesa de "Angus" *Feta a mà*

"Bife" *Típic tall argentí*

T-bone (entrecot amb filet):

Reposat
Angus