

4R MIRAMAR Restaurant

Cocina tradicional de autor con auténtico carácter Mediterráneo
Traditional signature cuisine with true Mediterranean nature

...

Nuestros entrantes fríos
Our cold starters

Xatonada
Traditional Catalan salad with cod and romesco sauce (tomato-based sauce)

Ensalada mixta "Mediterránea"
Mediterranean mixed salad

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mostaza y miel
Goat cheese salad with mustard and honey vinaigrette

Gazpacho 4R Miramar con su picadillo
4R Miramar Gazpacho with "su picadillo" (chopped onion, red/green pepper, tomato)

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano
Beef carpaccio with parmesan cheese shavings

Carpaccio de bacalao con culis de tomate
Cod carpaccio with tomato coulis

Carpaccio de tiburón Mako
Mako shark carpaccio

Chapadillo de anguila ahumada y pan de cristal
Dried smoked eel with crispy crust bread

Jamón ibérico con pan de cristal (150 gr aprox.)
Iberian ham with crispy crust bread (150 g approx..)

Anchoas de la Escala y pan de cristal (2 unidades)
Anchovies from l'Escala and crispy crust bread (2 units)

...

Nuestros entrantes calientes
Our hot starters

Patatas bravas 4R Miramar
Fried potatoes with spicy sauce

Croquetas caseras de cocido 4R Miramar (6 unidades)
4R Miramar spanish "cocido" home-made croquettes (6 units)

Parrillada de verduras a la brasa
Grilled vegetables platter

Boquerones fritos
Fried white anchovies

Calamares a la andaluza con pimientos del padrón
Andalusian-style fried calamari with Padrón tiny green bell peppers

Chipironcitos al ajillo
Little cuttlefish with garlic

Gambitas rojas salteadas (200 gr. aprox.)

Sautéed red prawns (200 g approx.)

Gamba roja a la plancha (12 unidades)
Grilled red prawns (12 units)

Almejas a la marinera o plancha
Grilled or fisherman's style clams

Mejillones del Delta a la catalana
Catalan-style mussels from el Delta

...

Nuestras carnes
Our meats

Chuletillas de cordero a la brasa con su guarnición
Grilled lamb chops with its garnish

Entraña de ternera a la brasa con su guarnición
Grilled skirt beef steak with its garnish

Entrecot de ternera a la brasa con su guarnición (250 gr. aprox.)
Grilled beef entrecôte with its garnish (250 g approx.)

Pierna de cabrito al horno con su guarnición (400 gr. aprox.)
Roasted kid leg with its garnish (400 g approx.)

Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición (200gr. aprox.)
Grilled beef sirloin with its garnish (200 g approx.)

...

Nuestros pescados
Our fish

Calamar de costa a la plancha con alcachofas y alioli
Grilled seaside squid with artichokes and garlic mayonnaise

Pata de pulpo a la brasa
Grilled octopus leg

Tataki de atún rojo
Bluefin tuna tataki

Lenguado a la plancha o "meuniere" (350 gr. aprox.)
Grilled or "à la meuniere" sole (350 g approx.)

Suprema de merluza de "palangre" (300 gr. aprox.)
"Palangre" hake suprême (300 g approx.)

Trancho de rodaballo de costa (300 gr. aprox.)
Seaside turbot fillet (300 g approx.)

Suprema de bacalao a la brasa o a la "llauna" (300 gr. aprox.)
Grilled or "a la llauna" (catalán-style) cod suprême (300 g approx.)

Dorada o lubina al horno u Orio (350 gr. aprox.)
Roasted or Orio gilt-head bream or sea bass (350 g approx.)

Suquet de pescado y marisco
Catalan seafood and shellfish stew (suquet)

Parrillada de pescado y marisco (mín. 2 personas)

Grilled seafood and selffish platter (min. 2 ppl.)

*RACIÓN DE PAN DE CRISTAL
CRISPY CRUST BREAD PORTION*

...

*Nuestros Arroces (mínimo 2 personas)
Our rices (min. 2 ppl.)*

*Paella marinera
Fisherman's-style paella*

*Arroz negro con alioli
Black rice with garlic mayonnaise*

*Fideua con almejas
Fideua with clams*

*Paella de verduras
Vegetables paella*

*Arroz caldoso de marisco
"Brothed" seafood rice*

*Arroz caldoso sugerencia del Chef
"Brothed" rice, chef's suggestion*

...

*Nuestros postres
Our desserts*

*Postre casero del día
Home-made dessert of the day*

*Flan casero 4R Miramar
4R Miramar home-made flan*

*Crepe de chocolate con helado de vainilla
Chocolate crepe with vanilla ice cream*

*Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream*

*Cheesecake casero 4R Miramar
4R Miramar home-made cheesecake*

*Sorbete de Mojito
Mojito sorbet*

Gin Tonic "Premium" 4R

Disponemos de información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias, pregúntenos!

Ofrecemos productos sin lactosa y/o sin gluten.

Information available on food allergens and food intolerances, ask us about it!

We offer lactose-free and/or gluten-free products