



la trastienda del cuatro  
restaurante & vinoteca

RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG

LES ENTRÉES CHAUDES À PARTAGER

Dégustation de nos tartines grillées



16,5

Croquettes de viande séchée et fromage de chèvre



10,5

Tentacule de poulpe confit, chou pak choï, kimchi et émulsion de lait de tigre



19

Couteaux grillés des Rías Baixas au beurre de coriandre et citron vert



15

Grillade de la Ría et crème de yuzu (de saison)



17,5

Œuf fermier cuit à 65°, béchamel aux bolets et croustillant de pain et chorizo



9,5

Praires d'Aldán (douzaine), compote de citron, gingembre et sauce teriyaki



17



RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG

LES ENTRÉES FROIDES À PARTAGER

Steak tartare de filet de veau fumé



17,5

Carpaccio de lotte et wakame, guacamole, moutarde et œufs de poisson



14,5

Coca de sardines et lard de cochon de lait, grains de maïs grillés et avocat au piment vert



12,5

Assortiment de fromages, confitures et fruits secs



14,5

Viande séchée de León, fromage burrata et huile aromatisée à la truffe



15

Tartare de saumon avec guacamole léger et jeunes pousses



16

Carpaccio de veau et champignon portobello avec ai noir et fromage affiné



18



RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG

○

## LES SALADES

Poke bowl au saumon, assaisonnement à la sauce piquante sriracha et yaourt



**12,5**

Salade de burrata, champignons et viande séchée, assaisonnement truffé aux petits fruits des bois



**14,5**

Salade de poulet panko et brie, assaisonnement au miel et à la moutarde



**11**

Salade de thon «hamachi», achards, jeunes pousses et sauce tartare



**14,5**

○



RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG

PÂTES ET RIZ

Pizza aux légumes et pâte artisanale



13

Pizza de poulpe à la galicienne et au fromage d'Arzúa



15

Risotto aux légumes de saison



14,5

Riz à l'encre de seiche et copeaux de fromage San Simón



16,5

Riz aux pieds de porc, aïoli au citron vert et pain sarde



13



RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG

○

PRODUITS DE LA MER...

Darne de lotte au four, bisque aux crustacés, petits oignons et coulis d'algues codium



**21**

Aguachile de thon à la pomme, radis blanc et tomates fraîches



**17,5**

Cabillaud cuit à basse température, jus de tomates au four au basilic et gnocchi artisanaux



**18,5**

Ceviche de poisson du jour aux fruits exotiques et lait de tigre



**13,5**

○



RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG

○

ET DU TERROIR...

Hamburger de bœuf (200 g), lard, crème de cheddar et jeunes pousses sur pain aux céréales



16

Cochon de lait au four, crème de châtaignes, crumble et bloody mary



21,5

Filet de veau, ail noir, sauce chimichurri à la ciboule et pommes de terre poêlées



21

Magret de canard mariné façon thaï, wok de riz et œuf fermier



19

○



## Menu pour enfants

ESCALOPE DE POULET FARCIE AU FROMAGE ET AU JAMBONNEAU AVEC POMMES DE TERRE ET SALADE

9,5  

FILET DE MERLU PANÉ (PANURE MAISON) AVEC SALADE ET POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES

9,5 

SPAGHETTIS FRAIS À LA SAUCE DE TOMATES FRAÎCHES ET FROMAGE RÂPÉ

7  

PETIT FILET DE VEAU AVEC SALADE ET POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES

11,5

PIZZA « LA TRASTIENDA » À LA TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS ET JAMBONNEAU

12  

*\* Pour enfants 0-12 années*



RÉFÉRENCE

ALLERGÈNES

PRX EN EUROS  
TTG



POUR TERMINER...

Lingot de brownie sur brisures de biscuits Oreo et glace au caramel



5,5

Soupe de chocolat blanc, glace au basilic et agrumes lyophilisés



5,5

Mille-feuille aux noisettes, fromage San Simón et fruit de la passion



6

Bouchée XXL au chocolat praliné et crumble de fruits secs



6



## CLÉ ALLERGÈNES



GUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUES



CÉLÉRI



MOUTARDE



GRAINES DE SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LUPINS