



la trastienda del cuatro
restaurante & vinoteca

EXISTE UN *10%* DE RECARGO PARA LAS CONSUMICIONES EN TERRAZA

Pequeño glosario de términos gastronómicos incluidos en esta carta

CHUTNEY: En la cocina india el chutney o chatni (del hindi chatni) es una variedad de especias dulces y picantes, originaria del oeste de la India. Se trata de un acompañamiento muy popular en la cocina india. En el idioma hindi, la palabra equivalente a 'hacer chatni' se emplea comúnmente como 'aplastar'. Esto se debe a que en el proceso de elaboración del chutney es necesario aplastar diversos ingredientes.

TEMPURA: El tempura o tenpura (天ぷら o 天麩羅 天婦羅?) (la pronunciación japonesa actual suele ser témpura) se refiere a la fritura rápida japonesa, en especial a los mariscos y verduras. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y se fríe en aceite a 180°C tan solo durante dos o tres minutos.

Antes de llevarse el trozo a la boca suele mojarse en una salsa hecha a base de caldo, salsa de soja y sake dulce al que se le agrega ralladura de jengibre, ralladura de rábano y especias.

SASHIMI: El Sashimi (刺身?) (en chino: 膾 *kuai*, en coreano: 膾 *hoe*) es un plato japonés que consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio.

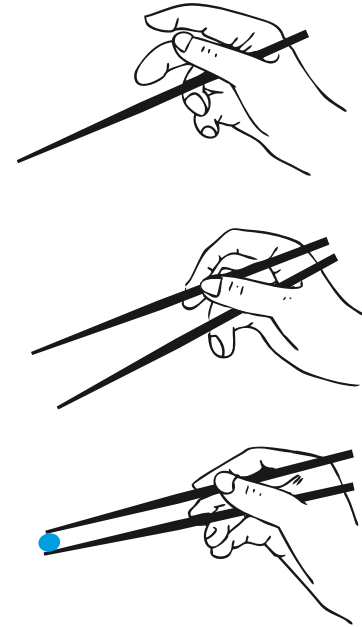
Se sirve junto a ellos una salsa (como salsa de soja, que es muy salada, con wasabi, un condimento japonés muy picante, o bien salsa ponzu) y un aderezo simple como rábano daikon rallado. Lo habitual es que los ingredientes se sirvan en crudo, aunque algunos se cocinan un poco, como el pulpo que se hierve ligeramente.

El nombre sashimi viene de la cola de pez que se ponía junto a las rodajas, de manera que se pudiera reconocer de qué tipo era.

Es casi siempre el primer plato en una comida formal japonesa. Para muchos este es el plato más exquisito de la comida japonesa tradicional y creen que se debe comer antes de probar otros sabores fuertes que pudieran afectar el paladar.

Se suele servir con rodajas pequeñas de jengibre en conserva, que se ingieren entre un tipo de sashimi y otro, es decir cuando se va a cambiar de sabor. Las lonchas se pueden tomar solas o mojadas en la salsa. Se podría decir, simplificando, que el sashimi es similar al sushi pero sin arroz.

TATAKI: El Tataki (Japones: "apilado" o "distribuido en piezas"), denominado también tosa-mi, se trata de una forma de preparar el pescado (o la carne) en la cocina japonesa. Las piezas se han marinado ligeramente en vinagre y jengibre (jengibre molido).



CÓMO USAR LOS PALILLOS

(y no morir en el intento)

Pequeño glosario de términos gastronómicos incluidos en esta carta (cont.)

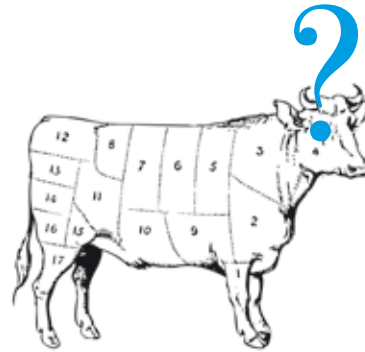
MAKISUSHI: Makizushi (巻き寿司): el "sushi en rollos" se monta colocando el arroz sobre una lámina de algas nori secas, y rellenándola con verduras o pescado. Utilizando una esterilla de bambú llamada makisu se enrolla el conjunto y se cierra humedeciendo el borde de la lámina de algas para que se pegue. Finalmente, se corta el rollo en porciones de unos dos centímetros de grosor.

FETA: se trata de un queso clásico de Grecia, Turquía, Dinamarca, Rumania y Bulgaria, fundamentado en la cuajada del queso que se cura en salmuera. Este tipo de queso es muy tradicional y aparece descrito varios cientos de años y se remonta, por lo menos, a la Antigüedad homérica. La feta se elabora generalmente con leche de oveja aunque puede encontrarse variedades con leche de yegua.

NOODLES: En la cocina china se incluyen diferentes tipos de fideos, denominados miàn (麵/麵面). Muy diferente de muchas pastas y tallarines occidentales, los fideos chinos se elaboran con pasta ligeramente salada, por esta razón no requiere añadir más sal cuando se ponen a hervir en agua. Además los fideos chinos suelen cocinarse más rápido, generalmente requieren menos de 5 minutos para llegar al estado al dente. De hecho algunos fideos alcanzan este estado en menos de un minuto, estando listos para servir.

¿CUANDO ES TERNERA LA TERNERA?: Se distinguen tres tipos de carne según la edad del animal:

1. Máximo de 10 meses si es una ternera
2. Sacrificada entre los 10-18 meses si es añojo
3. Entre los 18 y 36 es un novillo



WONTON: El wantán, wantón, wontón o Won ton es una masa muy fina y rellena (generalmente de carne picada de cerdo) muy común en la gastronomía de China. Cada wantán está elaborado con una masade harina de trigo, agua, y sal. Esta masa se rellena con carne

picada de cerdo, gambas, jengibre, cebollas picadas, aceite de sésamo y salsa soja. Se puede decir que son equivalentes a los tortellini o ravioli en la cocina italiana (curiosamente en chino a los tortellini y ravioli se les denomina de manera genérica como "wonton italianos" (意大利雲吞) o el judío kreplach. La sutileza de la pasta del wonton hace que al cocer se parezcan a albóndigas.

HUMMUS: El hummus es una ensalada o plato hecho a base de puré de garbanzos, zumo de limón, tahina (pasta de semillas de sésamo) y aceite de oliva, que según la variante local puede llevar además otros ingredientes como ajos, pimentón (generalmente vertido al servirse), etc. Es un plato muy popular a lo largo y ancho de todo Oriente Medio, incluidos Israel, Líbano, Palestina, Turquía, Grecia, Siria, Armenia y Chipre, aunque el hummus que se consume en Grecia es bastante distinto del que se encuentra en el mundo árabe y en Israel. El hummus pareciera tener como origen el antiguo egipto y su preparación era muy semejante al actual, servida en porciones pequeñas sobre una pieza de pan.

RUIBARBO: El ruibarbo es una planta cultivada que proviene del sureste de Europa (Ucrania). El color del peciolo varía entre el verde y el rojo y es la única parte comestible.

ENTRANTES Y PLATOS PARA COMPARTIR (CALIENTES)

<i>Terrina de foie e higos, reducción de cerveza negra y su brioche de arándanos y pistachos 🌾</i>	21,00
<i>Pulpo a la sartén sobre crema de patata a la gallega y lascas de ibérico crujiente 🌾</i>	14,00
<i>Degustación de nuestras tostas →🍷</i>	16,00
<i>Tempura vegetal con salsa de soja infusionada y mermelada de tomate 🍷</i>	9,50
<i>Tempura mixto, salsa de soja infusionada y mermelada de tomate</i>	12,00
<i>Tempura de langostinos con salsa de soja infusionada y mermelada de tomate</i>	16,00
<i>Nuestras croquetas de cecina y setas</i>	8,50
<i>Empanadillas orientales rellenas de langostino y verduritas</i>	10,00



ENTRANTES Y PLATOS PARA COMPARTIR (FRÍOS)

<i>Carpaccio de salmón y vieira con vinagreta de jengibre, lima y su coral 🌿</i>	11,50
<i>Carpaccio de solomillo de añejo con emulsion de foie y Arzúa curado</i>	12,50
<i>Sashimi de 3 pescados con infusión de soja y salsa agripicante →🌿</i>	14,00
<i>Tataki de 3 pescados con gari pink, su wasabi y ensalada de wakame</i>	17,00
<i>Makisushi de salmón, aguacate y tortilla rellena de queso con infusion de soja y salsa agripicante →🌿🥑</i>	14,00
<i>Tabla de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 🌿</i>	21,00
<i>Nuestra selección de quesos 🌿</i>	13,50
<i>Tabla de cecina de León con virutas de parmesano de Arzúa 🌿</i>	13,25
<i>Tabla de embutidos ibéricos</i>	13,50



ENSALADAS

<i>Ensalada templada de hongos, rulito de cecina rellena y virutas de parmesano de Arzúa</i> → 🥦 🌾	11,75
<i>Ensalada de jamón de pato y rulo de cabra caramelizado</i> → 🥦 🌾	9,90
<i>Ensalada de pollo crujiente, queso brie y tomate seco con aliño de miel y mostaza</i> → 🥦	10,00
<i>Ensalada de ventresca casera, con salteado de pimientos y tomatitos al aliño de aceituna negra</i> → 🥦 → 🌾	11,00



PASTAS & ARROCES

Pizza de carpaccio de vacuno, rúcula y parmesano de Arzúa

13,00

Pizza de pulpo“ á feira” con “queixo de Arzúa”

14,00

Arroz griego de cordero y berenjenas con gratén de yogurt y Feta 🌾

13,50

Arroz de zamburiñas y langostinos 🌾

17,00

Arroz cremoso de la huerta con boletus y un toque de parmesano de Arzúa 🌾 🍄

12,00

Arroz meloso de chocos de la Ría con sus bivalvos y queso San Simón →🌾

17,50

Raviolis de pato confitado y frutas secas con salsa de foie

15,50

Fusilli lungo con rabo de buey y boletus al San Simón

14,00



DEL MAR TRAEMOS...

Lomo de atún rojo a la parrilla con ensalada de algas y cuscus de mango y menta

21,00

Lomitos de rodaballo a la sartén con jugo oscuro “mar-dehesa” y ñoquis de San Simón

19,50

Lubina asada al Rias Baixas con sus verduritas y patatas →🌾

17,00

Jurel ligeramente marinado, a la parrilla, sobre arroz de tomate, albahaca y aceituna negra con un toque oriental

16,50



Y DE LA TIERRA...

Milhoja crujiente de rabo de buey y piña con arroz cremoso de hongos

17,00

Magret de pato salteado con mango a la cerveza negra y chalotas glaseadas con noodles → 🌾

17,50

Pluma Ibérica con falso risoto de verduras "al huevo" y jugo de carne al curry suave 🌾

18,00

Solomillo de añejo con trigo cremoso al pesto de Arzua y chutney de pimiento y vainilla

20,00





Menú Infantil

Milanesa de pechuga de pollo con patatas o ensalada	8
Filete de solomillo a la plancha con patatas o ensalada	12
Merluza a la plancha con patatas o ensalada	9,5
Pizza de paletilla ibérica	11
Pasta con tomate y queso rallado	7
Hamburguesa de Buey con patatas fritas	12

Solo para niños de 0-12 años

REFERENCIA

PVP

PARA TERMINAR...

Ravioli de "piña colada" con salsa de "mojito" 🍷🌿

5,75

Milhoja de mascarpone, galleta de almendra y coulis de frutos rojos 🍷🌿

5,50

Brownie casero, crema de ruibarbo y piña con helado de mandarina 🍷

5,50

Degustación de Quesos San Simón y Arzúa con dulce de membrillo 🍷🌿

6,00

Cocktail con fruta de temporada 🍷🌿

5,50

Sorbete La Trastienda 🍷

5,00

Helados sabores variados (por unidad) (mandarina, limón, mango, frutos rojos, turrón, vainilla, chocolate) 🍷

3,00

VINOS DULCES POR COPA

Melante

3,75

Kopke Tawny

4,00

Vi De Glass Gewurtztraminer

4,75

P.X López hmns. Reserva familia

5,00

Kopke LBV

5,50

Tintoralba

5,00

INFORMACIÓN ADICIONAL



Apto para Ovolacteovegetarianos



Adaptable a Ovolacteovegetarianos



Apto para Celíacos



Adaptable a Celíacos

IVA INCLUIDO

TISANAS & INFUSIONES

Té Negro. Yogur de limón y fruta de la pasión (3 min.)

1,80

Té Verde. Fresa Natural (2 min.)

1,80

Té Blanco. Pai-Mu-Tan Imperial (3 min.)

1,80

Té Rojo Pu-erh Imperial (4 min.)

1,80

Tisana de PoleoMenta (3-5 min.) (Digestiva)

1,80

Tisana Perla de Jade: Camomila, menta, raíz valeriana, melisa y miel en rama (3-5 min.) (Relajante)

1,80

Tisana de Ciruela, uva, escaramujo y arándanos (3-5 min.) (Digestiva y diurética)

1,80

Rooibos. Vainilla y limón (3-5 min) (Sin teína)

1,80