

Espacio singular en el corazón histórico de Almería, en la emblemática Plaza Vieja, se encuentra 4 Hojas, un restaurante que destaca por su propuesta gastronómica creativa y sofisticada. Rodeado de historia, este lugar ofrece una cocina de autor que fusiona el producto local con influencias contemporáneas.

4 Hojas invita a vivir una experiencia culinaria única, que celebra el sabor de Almería con una mirada moderna. Un rincón ideal para disfrutar de la alta cocina en un entorno inigualable.









## AL CENTRO

- Lasaña Coreana de corvina, bacalao, pulpo y marisco.
- Secreto de cerdo a la parrilla con chimichurri criollo.

## POSTRE

- Vino Blanco.
- Vino Tinto.
- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.
- Café.



# ME NÚ 1

- Embutidos de Serón y queso curado.
- Ensalada de ventresca confitada con vinagreta de tomate de Almería emulsionada.
- Revuelto de patatas al cheddar con taquitos de jamón y aceite trufado.

SEGUNDO A ELECCIÓN

• Lingote bombón con chocolate caliente y helado

BODEGA





AL CENTRO

• Croquetón de raf a los 4 quesos

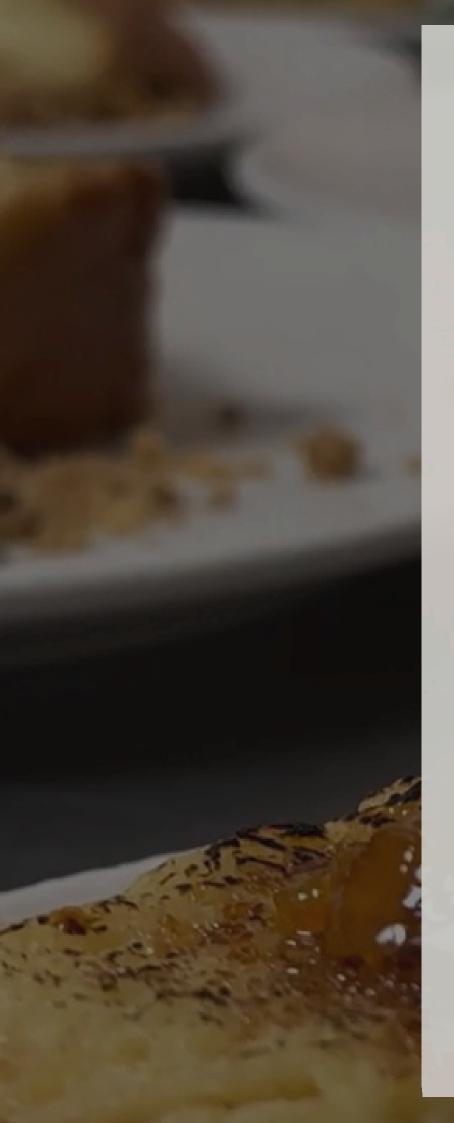
SEGUNDO A ELECCIÓN

• Natuchoc de chocolate negro al 70% sobre inglesa de frutos rojos y helado

BODEGA

PRECIO: 58€





AL CENTRO

• Alcachofa con brandada gratinada y cecina de buey.

PRIMERO

SEGUNDO

POSTRE

BODEGA

ME NÚ 3

• Jamón ibérico y queso curado con pan tumaca.

• Ensalada de queso de cabra con bacon y vinagreta de brevas con frutos secos.

INDIVIDUAL

- Merluza Sweet chilli peppers.
- Solomillo de cerdo con salsa de mostaza-miel.
- Briochelle de frutos rojos con Nata y crema de limón.
- Vino Blanco.
- Vino Tinto.
- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.
- · Café.

PRECIO: 63€







- Causa Acevichada de corvina.
- Focaccia de pulpo y gulas.
- Crema de foie y boletus con gambón y vieira.
- Merluza Sweet chilli peppers.
- Solomillo ibérico de bellota a la brasa con champiñones pica pica.
- Torrija Thai con helado.
- Vino Blanco.
- Vino Tinto.
- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.
- Café.

PRECIO: 68€



