



CUATRO
HOJAS

by Juanjo Carabajal

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.



A close-up photograph of a leaf, likely from a plant like a sage or similar, showing detailed vein patterns and a slightly serrated edge. The leaf is the central focus, with other leaves visible in the background and foreground, creating a layered effect. A semi-transparent horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the word 'GASTRONOMÍA' in a white, elegant serif font.

GASTRONOMÍA



ME NÚ 1

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 .

PRECIO : 53€

CUATRO
HOJAS
by Juanjo Carabjal

- 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



2 MENÚ

- Embutidos de Serón y queso curado al romero.
- Ensalada de Salmón, queso fresco y mango con su vinagreta emulsionada.
- Revuelto de patatas al cheddar con cecina de buey y aceite trufado.

ENTRANTE INDIVIDUAL

- Lasaña Coreana de corvina, bacalao, pulpo y marisco.
- Costillita confitada a baja T* a la soja miel.
- Entraña de ternera a la parrilla con chimichurri criollo.

POSTRE

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

AL CENTRO

- Croquetón de raf a los 4 quesos

SEGUNDO A ELECCIÓN

- Natu choc de chocolate negro al 70% sobre inglesa de frutos rojos y helado

BODEGA

PRECIO : 58€

M E N Ú 3

AL CENTRO

- Alcachofa con brandada gratinada y cecina de buey.

PRIMERO

SEGUNDO

POSTRE

BODEGA

- 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€



4 M E N Ú

DEGUSTACIÓN

- 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.

BODEGA

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

PRECIO :
68€