

CUATRO
HOJAS

by Juanjo Carabajal

CUATRO
HOJAS

by Juanjo Carabajal

CARTA

Laurel, Hierbabuena, Shiso, Cilantro.

Cuatro hojas dan nombre y sentido a nuestra cocina.
Cuatro pilares que representan frescura, carácter y equilibrio.

*En Cuatro Hojas entendemos la gastronomía como una experiencia.
Cada plato está pensado para disfrutarse sin prisa,
para despertar los sentidos y crear recuerdos compartidos.*

*Nuestra propuesta nace del respeto al producto
y de la libertad creativa para transformarlo,
con la intención de que cada visita sea única.*

*Más que una carta, es una invitación a vivir,
a saborear los detalles,
y a dejarse llevar por la emoción de la mesa.*

Laurel, Mint, Shiso, Coriander.

Four leaves that give name and meaning to our cuisine.
Four pillars that embody freshness, character, and balance.

*At Cuatro Hojas, we understand gastronomy as an experience.
Each dish is crafted to be enjoyed without hurry,
to awaken the senses and create lasting memories.*

*Our proposal is born from respect for the product
and the creative freedom to transform it,
with the intention of making every visit unique.*

*More than a selection of dishes, it is an invitation to live,
to savor the details,
and to be carried away by the emotion of the table.*

Bienvenido a / Welcome to **CUATRO HOJAS**

by Juanjo Carabazal

PINCHOS

CON
NUESTRO TOQUE
WITH
OUR OWN TOUCH

<i>Causa acevichada (con pescado fresco del dia)</i> <i>Causa (Peruvian dish) with fresh fish ceviche</i> <i>(marinated raw fishsalad)</i> 	5.10
<i>Sashimi de atún rojo</i> <i>Bluefin tuna sashimi</i> 	5.90
<i>Huevo a 63 ° grados con espuma de huitlacohe</i> <i>y toque de tocino ibérico</i> <i>63° cooked egg with corn truffle foam and a slight taste of</i> <i>iberian bacon</i> 	5.60
<i>Crema de boletus y foie con vieira y gamba roja</i> <i>Boletus and foie-gras cream with scallop and red prawn</i> 	6.20
<i>Focaccia a la tinta con pulpo y gulas al ajillo</i> <i>Focaccia with octopus ink and young eel with garlic</i> 	6.10
<i>Merluza Sweet chilli peppers</i> <i>Sweet Chilli Peppers hake</i> 	6.40
<i>Hamburguesita 80/20 "LA IRA DEL CARDIÓLOGO"</i> <i>Small 80/20 burger "Cardiologist Anger"</i> 	5.60
<i>Alcachofa con brandada gratinada y cecina de buey</i> <i>Artichoke with au gratin brandade and cured beef</i> 	5.90
<i>Cerdo agri dulce</i> <i>Sweet and sour pork</i> 	6.30
<i>Cochinita pibil</i> <i>Cochinita pibil (tradicional Yucatan pork dish)</i> 	5.60
<i>Merluza quemada sobre fina crema de espinacas al curry verde</i> <i>Burnt hake on a delicate spinach and green curry cream</i> 	6.50
<i>Tartar de atún, salmón con guacamole en pan de cristal</i> <i>Tuna tartare and salmon with guacamole on crystal bread</i> 	5.80
<i>Albondigas ibéricas con pisto de jibia al curry rojo</i> <i>Iberian meatballs with cuttlefish ratatouille and red curry</i> 	6.40
<i>Empanadilla "Criolla Mendocina"</i> <i>Argentine style "Criolla" pastry</i> 	4.20
<i>Croquetón de RAF a los cuatro quesos con jamón ibérico</i> <i>(opc ración 6 uds)</i> <i>RAF tomato big croquette with 4 cheeses sauce with Iberian ham</i> 	4.30 opc racion 24.00

by Juanjo Carabajal

PINCHOS

TRADICIONALES

TRADICIONAL

(Slice of baguette with
ingredientes on the top)

Ensaladilla rusa con nuestra ventresca confitada, gambas y espuma de mayonesa <i>Russian salad with our confit tuna belly, prawns and mayonnaise foam</i>	4.40
Salmorejo cremoso con cecina de la tierra de León <i>Creamy salmorejo (cold garlic and tomato soup) with cecina (salty cured meat) from León</i>	4.20
Steak Tartar de solomillo de ternera <i>Steak Tartare</i>	5.70
Bacalao al ajo tostado con mi tomate casero <i>Cod with toasted garlic and homemade tomato sauce</i>	5.60
Croquetón de jamón ibérico y pollo de corral con huevo de codorniz (opc ración 6 uds) <i>Iberian Ham & Free-Range Chicken Croquette with Quail Egg</i>	4.80 opc racion 27.00
Servicio de pan (por ud) <i>Bread (per piece)</i>	1.60 opc sin gluten 2.10

PINCHOS

VEGETARIANOS

VEGETARIAN

Huevos a 63° con espuma de huitlacoche <i>63° cooked egg with corn truffle foam</i>	5.50
Focaccia a nuestro estilo <i>House-style focaccia</i>	6.00
Malfattis de espinaca, rúcula y queso requeson con salsa de hongos <i>Spinach, rocket and ricotta dumpling with mushroom sauce</i>	5.50
Alcachofa gratinada con mazapán de pimentón <i>Artichoke au gratin with paprika marzipan</i>	5.80
Salmorejo cremoso <i>Creamy salmorejo (cold garlic and tomato soup)</i>	4.00
Croquetón de RAF a los cuatro quesos <i>RAF tomato big croquette with 4 cheeses sauce</i>	4.20
Empanadilla "Fugazza" <i>"Fugazza" pastry</i>	4.00
Verduras salteadas a nuestro estilo <i>Our-style sautéed vegetables</i>	5.00

by Juanjo Carabazal

PICAMOS Y COMPARTIMOS

SOMETHING TO
SHARE

<i>Jamón ibérico y su pan tostado con tomate</i> <i>Iberian ham with toasted bread and tomato</i>	29.00
	
<i>Anchoas "Mariposas" de Santoña con alcachofas, mozzarella y tomates confitados</i> <i>Santoña "Mariposa" anchovies with artichokes, mozzarella and confit tomatoes</i>	26.00
	
<i>Ensalada de foie en dos texturas con picatostes variados, espuma de frutos rojos y helado "Cuatro Hojas"</i> <i>Double textured foie-gras salad with varied croutons, red fruit foam and "Cuatro Hojas" ice-cream</i>	22.00
	
<i>Usuzukuri de atún rojo "Balfego" con mayonesa kimchi</i> <i>Red Balfego Tuna Usuzukuri with kimchi mayonnaise</i>	25.00
	
<i>Tataki de solomillo gallego a mi mejor estilo</i> <i>My best Galician fillet steak tataki</i>	28.00
	
<i>Carpaccio de quisquilla</i> <i>Prawn carpaccio</i>	38.00
	
<i>Pulpo a la brasa con mazapán de pimentón y patatas al AOVE (270gr)</i> <i>Grilled octopus with paprika marzipan and potatoes in extra virgin olive oil (270gr)</i>	29.00
	
<i>MIX de nuestros croquetones</i> <i>Mix of our croquettes</i>	26.50
	
<i>Patatas revueltas con jamón ibérico</i> <i>Potatoes and iberian ham dish</i>	19.00
	
<i>Pulpo seco de Adra (260gr) con bravas endiabladas</i> <i>Dried octopus (260gr) with spicy potatoes</i>	29.00
	
<i>Ensalada mar y tierra con aliño de soja</i> <i>"Sea and land" salad with soy sauce dressing</i>	18.00
	
<i>Carpaccio de carabineros con salmorejo</i> <i>Scarlet Prawn Carpaccio with Salmorejo</i>	26.00
	
<i>Gambitas cristal con huevo frito y jamon ibérico</i> <i>Baby Glass Prawns with Fried Egg & Iberian Ham</i>	23.00
	

by Juanjo Carabazal

PESCADITOS

DE COSTA A COSTA

FISH FROM COAST
TO COAST

Merluza rebozada con arroz meloso y aroma ahumado

26.00

Battered hake with creamy rice and smoked aroma



Bacalao 55° sobre estofado de hongos y sus kokotxas

25.00

55° cod on mushroom stew with its own kokotxas (fish neck)



Rodaballo asado con verduras y beurre Blanc de piparras

30.00

Grilled turbot with vegetables and chili pepper Beurre Blanc sauce



Chuletón de mar Balfego a la parrilla (220 gr)

30.00

Balfego grilled fish steak (220 gr)



by Juanjo Carabajal

LA CARNE

ES DEBIL OUR MEATS

Presa ibérica con macerado de generosos a la parrilla

27.00

Grilled iberian pork (Presa) marinated in Jerez wine



Pluma ibérica al kamado con chutney de morrón y piri piri

28.00

Kamado cooked iberian pork (Pluma) with pepper chutney and piri-piri (chilli)



Angus premium con hueso al corte

70.00 €/kg

Premium bone-in Angus steak (marble looking steak)

Entrecot de vaca gallega al carbón (600gr)

47.00

Coal cooked Galician beef steak

Costillar de cerdo a la soja miel

33.00

"Huesitos Limpios"

Pork ribs in honey and soy sauce



Costillar Black Angus a baja temperatura "Especial Cuatro Hojas" (por kg)

43.00

Low temperatura cooked Black Angus ribe

"Special Cuatro Hojas" (per kilo)



Rubia gallega con hueso 400gr

36.00

Galician beef "Rubia" steak with bone

Solomillo de vaca gallega (por kg)

110.00

Galician beef fillet steak (per kilo)



by Juanjo Carabazal

POSTRES

NO TE QUEDES SIN EL
DON'T MISS THE DESSERT

Natuchoc 70% con inglesa de frutos rojos y helado de yogur frambuesa

Dark stracciatella with red fruit custard and raspberry yogurt ice-cream



5.70

Piña a la brasa con crema de maracuyá, Malibú y helado de coco

Grilled pineapple with passion fruit cream Malibu and coconut ice-cream



6.30

Lingote de bombón de hojaldre caramelizado y chocolate caliente

Chocolate bar with caramelized puff pastry and hot chocolate sauce



6.30

Tarta cremosa de queso y avellanas

Cheese and hazelnut cake



6.70

Tarta de manzana a la sartén con helado de galleta Belga (ideal 2 pax)

Pan fried apple pie with Belga ice-cream (we suggest for 2)



8.00

Torrija Thai

Thai French Toast



6.50



by Juanjo Carabajal

BEBIDAS

DRINKS

Mosto Non alcoholic drink	2.80
Refrescos Soft drinks	3.30
Zumos Fruit juice	2.50
Agua pequeña Soft drinks	2.20
Agua grande Large water bottle	3.50
Cafés e infusiones Coffees and teas	1.90

EQUIVALENCIAS ALÉRGENOS

- 🌾 GLUTEN
- 🐬 CRUSTÁCEOS
- 🥚 HUEVOS
- 🐟 PESCADO
- 🌰 CACAHUETES
- 🌱 SOJA
- 🥛 LÁCTEOS
- 🌿 FRUTOS DE CÁSCARA
- 🌿 APIO
- 🌿 MOSTAZA
- 🌿 GRANOS DE SÉSAMO
- 🌿 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
- 🌿 ALTRAMUCES
- 🌿 MOLUSCOS
- 🌿 OPCION SIN GLUTEN

Carta online



 CUATRO
HOJAS 
by Juanjo Carabajal

TEL. RESERVAS.: 950 012 034 - 667 910 210

Plz. de la Constitución, 3 - 04003 ALMERÍA

 cuatrohojasgastrobar

 cuatrohojas_gastrobar