



MENU 1

EXPERIENCIA DE FIN DE AÑO 2025



AL CENTRO

Embutidos de Serón y queso curado al romero.
Ensalada Mar y Tierra con aliño de soja.

ENTRANTE INDIVIDUAL

Empanadilla criolla mendocina.

PRINCIPAL A ELECCIÓN

Secreto de cerdo a la brasa con chimichurri del chef
ó
Bacalao gratinado con ajo tostado.

POSTRE

Torrija Thai con helado de frambuesa.

BODEGA

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

PRECIO : 56€


CUATRO
HOJAS
by Juanjo Carabajal

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN 3



MENU 2

EXPERIENCIA DE FIN DE AÑO 2025



ENTRANTE INDIVIDUAL

Tartar de atún y salmón con guacamole en pan de cristal.
Focaccia a la tinta con pulpo y gulas al ajillo.

PRIMERO

Merluza Sweet chilli peppers.

SEGUNDO

Solomillo de cerdo con salsa de hongos y
pimienta verde.

POSTRE

Lingote de bombón de hojaldre
caramelizado y chocolate caliente.

BODEGA

Vino Blanco.
Vino Tinto.
Cerveza.

Refresco.
Agua.
Café .

PRECIO : 60€



PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN 3



MENU 3

EXPERIENCIA DE FIN DE AÑO 2025



AL CENTRO

Carpaccio de higos con dados de cheddar y jamon iberico .
Ensalada de burrata con rúcula, canónigos y crema de salmorejo.

ENTRANTE INDIVIDUAL

Malfatis de espinacas y requesón con salsa de hongos.

PRIMERO

Merluza quemada sobre fina crema de leche de coco
al curry verde.

SEGUNDO

Timbal de vaca madurada sobre risotto con
cecina de buey.

POSTRE

Rollito de manzana crujiente con helado de
turrón y toffee de baileys

BODEGA

Vino Blanco.
Vino Tinto.
Cerveza.

Refresco.
Agua.
Café .

PRECIO : 67€

 CUATRO
HOJAS 
by Juanyo Carabajal

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN 3