

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**

PINCHOS

CON
NUESTRO TOQUE
WITH
OUR OWN TOUCH

<i>Causa acevichada (con pescado fresco del día)</i> <i>Causa (Peruvian dish) with fresh fish ceviche (marinated raw fish salad)</i> 	5.10
<i>Sashimi de atún rojo</i> <i>Bluefin tuna sashimi</i> 	5.90
<i>Huevo a 63 ° grados con espuma de huitlacoche, base de tocino ibérico y aceite de trufa</i> <i>63° slow-cooked egg with huitlacoche foam, an Iberian bacon base, and truffle oil</i> 	5.60
<i>Crema de boletus y foie, con vieira y gambón</i> <i>Boletus and foie gras cream, served with scallop and jumbo 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> 	6.20
<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 agridulce</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 (opc ración 6 unidades)</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* 4.40
Russian salad with our confit tuna belly, prawns and mayonnaise foam

- Salmorejo cremoso con cecina de la tierra de León* 4.20
Creamy salmorejo (cold garlic and tomato soup) with cecina (salty cured meat) from León

- Steak Tartar de solomillo de ternera* 5.70
Steak Tartare

- Bacalao al ajo tostado con mi tomate casero* 5.60
Cod with toasted garlic and homemade tomato sauce

- Croquetón de jamón ibérico y pollo de corral, con mayo-trufa y huevo de codorniz (opc ración 6 unidades)* 4.80
Iberian Ham & Free-Range Chicken Croquette, topped with truffle mayo and quail egg opc racion 27.00

- Servicio de pan (por unidad)* 1.60
Bread (per piece) opc sin gluten 2.10


PINCHOS

VEGETARIANOS

VEGETARIAN

- Huevo a 63° con espuma de huitlacoche* 5.50
63° cooked egg with corn truffle foam

- Focaccia a nuestro estilo* 6.00
House-style focaccia

- Malfattis de espinaca, rúcula y requeson con salsa de hongos y trufa* 5.50
Spinach, rocket, and ricotta malfattis with mushroom and truffle sauce

- Alcachofa gratinada con mazapán de pimentón* 5.80
Artichoke au gratin with paprika marzipan

- Salmorejo cremoso* 4.00
Creamy salmorejo (cold garlic and tomato soup)

- Croquetón de RAF a los cuatro quesos* 4.20
RAF tomato big croquette with 4 cheeses sauce

- Empanadilla "Fugazza"* 4.00
"Fugazza" pastry

- Verduras salteadas a nuestro estilo 'Teriyaki'* 5.00
Sautéed vegetables, Teriyaki style


by Juanjo Carabajal

PICAMOS Y COMPARTIMOS

SOMETHING TO
SHARE

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

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 ad chili pepper Beurre Blanc sauce



Chuletón de mar Balfego a la parrilla (220 gr) 30.00

Balfego grilled fish steak (220 gr)



LA CARNE

ES DEBIL OUR MEATS

<i>Presa ibérica con macerado de generosos a la parrilla</i> <i>Grilled iberian pork (Presa) marinated in Jerez wine</i> 🍷	27.00
<i>Pluma ibérica al kamado con chutney de morrón y piri piri</i> <i>Kamado cooked iberian pork (Pluma) with pepper chutney and piri-piri (chilli)</i> 🍷🌶️	28.00
<i>Angus premium con hueso al corte</i> <i>Premium bone-in Angus steak (marble looking steak)</i>	70.00 €/kg
<i>Entrecot de vaca gallega al carbón (600gr)</i> <i>Coal cooked Galician beef steak</i>	47.00
<i>Costillar de cerdo a la soja miel</i> <i>"Huesitos Limpios"</i> <i>Pork ribs in honey and soy sauce</i> 🍷	33.00
<i>Costillar Black Angus a baja temperatura "Especial Cuatro Hojas" (por kg)</i> <i>Low temperatura cooked Black Angus ribe "Special Cuatro Hojas" (per kilo)</i> 🍷	43.00
<i>Rubia gallega con hueso 400gr</i> <i>Galician beef "Rubia" steak with bone</i>	36.00
<i>Solomillo de vaca gallega (por 100 gr)</i> <i>Galician beef fillet steak (per 100g)</i>	11.00



POSTRES

NO TE QUEDES SIN EL
DON'T MISS THE DESSERT

- Natuchoc 70% con inglesa de frutos rojos y helado de yogur frambuesa* 5.70
Dark stracciatella with red fruit custard and raspberry yogurt ice-cream
🍓🍓
- Piña a la brasa con crema de maracuyá, Malibú y helado de coco* 6.30
Grilled pineapple with passion fruit cream Malibu and coconut ice-cream
🍍🍌🍓🍓🍌
- Lingote bombón de hojaldre caramelizado y chocolate bañado* 6.30
Chocolate bar with caramelized puff pastry and chocolate sauce
🍫🍫🍫🍫
- Tarta cremosa de queso y avellanas* 6.70
Cheese and hazelnut cake
🧀🍫🍫🍫
- Tarta de manzana a la sartén con helado de galleta Belga (ideal 2 pax)* 8.80
Pan fried apple pie with Belga ice-cream (we suggest for 2)
🍏🍏🍏🍏🍏
- Torrija Thai* 6.50
Thai French Toast
🍞🍞🍞🍞



BEBIDAS

DRINKS

Mosto Non alcoholic drink	3.00
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 (SIN GLUTEN)
- 🥛 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