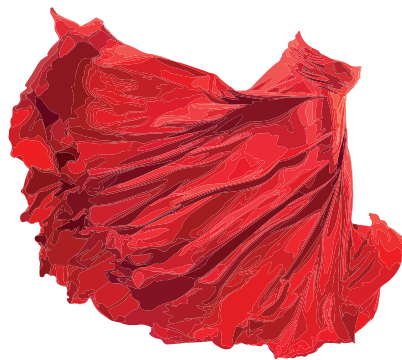


Azahar
RESTAURANTE

Restaurante *Restaurant*



Menú degustación | *Tasting menu*

Nuestra ensaladilla

con mejillones en escabeche y patatas chips

Our potato salad with pickled mussels and chips

Mazamorra de coco y almendra,

boquerones en vinagre, quenelle de aceituna negra y perlas de fruta de la pasión

Coconut and almond cream, anchovies in vinegar, black olive and passion fruit pearls

Dúo de croquetas hechas en casa

Homemade croquettes duo

Bacalao asado

sobre carbonara de daikon y nueces

Roasted cod on carbonara sauce of daikon and walnut

Presa ibérica de bellota a la brasa,

patatas asadas a la sal y crema de piquillos

Iberian pork grilled, roasted potatoes with salt and piquillos cream

Tarta de queso de tetilla al horno

con salsa de membrillos y lima

Baked "tetilla" cheese cake with quince and lime sauce

Sin maridaje 60

Without pairing

Con maridaje 75

With pairing



Aperitivo | *Appetizer*

Degustación de aceites, aceitunas aliñadas y pan de masa madre

Tasting of olives oils, dressing olives and sourdough bread

Entrantes | Starters

Jamón ibérico 100% de bellota 🍷 28

(100 gr) D.O.P. Dehesa de Extremadura
Acorn-fed iberian ham (100 gr) D.O.P. Dehesa de Extremadura

Queso Andazul 🌱🌾 15

(D.O. San José del Valle, Cádiz) con chutney de peras con higos secos y tostas de pan de centeno
"Andazul" cheese (D.O. San José del Valle, Cádiz) with pear chutney with dried figs and rye bread toast

Anchoa 00 18

sobre pan de cúrcuma y canela con mantequilla de queso de cabra (4 unid.)
Anchovy 00 on turmeric and cinnamon bread with goat cheese butter (4 units)

Espaguetis de calabacines 🌱 14

con ñoquis y salsa de tomate, aceituna kalamata, albahaca y parmesano
Zucchini spaghetti with gnocchi and tomato sauce with kalamata olives, basil and parmesan

Atún rojo salvaje de almadraba 24

en escabeche de tomate con vinagre bio de manzana sin filtrar y ciruelas pasas
Wild red tuna in tomato marinated with unfiltered organic apple vinegar and prunes

Steak tartar de solomillo 21

de vaca nacional, "un clásico"
Steak tartar of national beef, "a classic"

Mazamorra de coco y almendra, 14

boquerones en vinagre, quenelle de aceituna negra y perlas de fruta de la pasión
Coconut and almond cream, anchovies in vinegar, black olive and passion fruit pearls

Croquetas de costilla asada con dátiles 13

con salsa de humo
Roasted rib croquettes with dates and smoke sauce

Croquetas de naranja y bacalao 13

con salsa de flores de azahar
Orange and cod croquettes with orange blossom sauce

Ensalada de brotes tiernos, 🌱🍷 14

lentejas, mango salteado, queso feta y tomates cherrys
Salad of tender sprouts, lentils, sauteed mango, feta cheese and cherry tomatoes

Salmorejo de tomate azul, 14

chicharrón de Cádiz y queso agrio batido
"Salmorejo" of blue tomato, "chicharrón" from Cádiz and whipped sour cheese

Burrata, 🌱🍷 18

tomates cherry, cebollitas en vinagre y pera confitada
Burrata, cherry tomatoes, pinked onions and confit pears

Nuestra ensaladilla 🌾 14

con mejillones en escabeche y patatas chips
Our potato salad with pickled mussels and chips

Pescados | Fish

Bacalao asado^x

sobre carbonara de daikon y nueces
Roasted cod on carbonara sauce of daikon and walnut

Lomo de corvina^x

sobre asado de pimientos con salsa de melocotones con chile
Corvina loin on roasted pepper with peach and chili sauce

22

Salmón marinado con remolacha^x

sobre puré frío de puerros confitados, eneldo y lácteos
Marinated salmon with beet on cold pure of confit leeks, dill and dairy

22

24

Tarantelo de atún rojo salvaje,^x

crema de zanahorias ligeramente picante y pak choi a la brasa
Wild red tuna "tarantelo", lightly spicy carrot cream and grilled pak choi

26

Carnes | Meats

Presa ibérica de bellota a la brasa,^x

patatas asadas a la sal y crema de piquillos
Iberian pork grilled, roasted potatoes with salt and piquillos cream

26

Solomillo de vaca nacional,

patatas gajo especiadas y jugo de carne
National beef tenderloin, spiced potatoes wedges and meat juice

29

Arroz con pato^x

con ali oli de naranjas
Rice with duck and orange ali oli

20

Pollo al oloroso

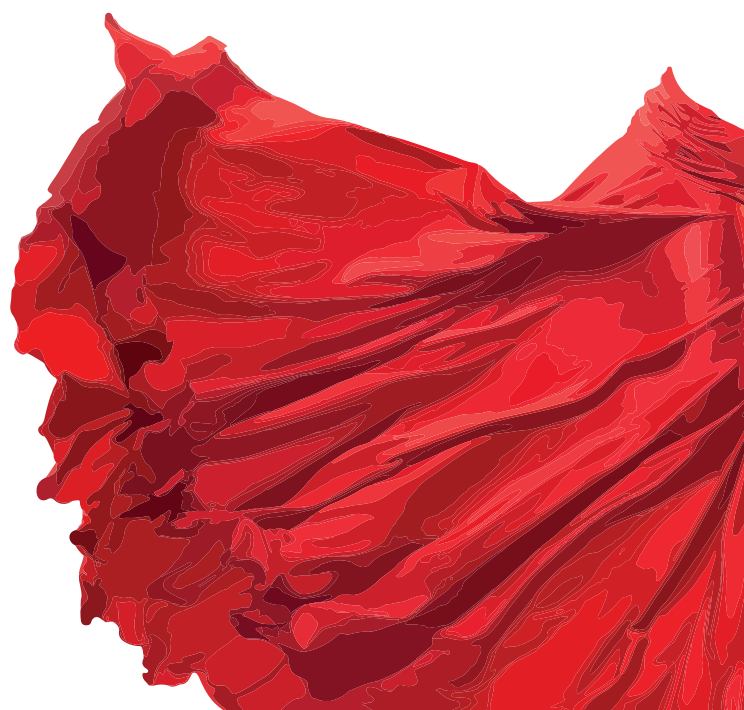
cocinado al vacío sobre cous cous de verduras
Chicken to the sweet wine, vacuum cooked, accompanied with cous cous of vegetables

19

Lomo bajo de vaca nacional^x

madurado 21 días, a la parrilla con patatitas y padrón (600 gr)
Grilled national beef loin, matured 21 days, with potatoes and padron peppers (600 gr)

42



Postres | Desserts

Helados por bolas

Ice cream balls

3

Tarta de queso de tetilla al horno

con salsa de membrillos y lima

Baked "tetilla" cheese cake with quince and lime sauce

7

Granny smith en texturas,

tequila, cactus, cítricos y yogur

Granny smith in textures, tequila, cactus, citrus and yogurt

7

Torrija de miel,

crema de naranja y helado de Pedro Ximénez

Honey french toast, orange cream and Pedro Ximenez ice cream

8

Bizcocho de cacao al horno,

crema de galletas lotus y helado de chocolate al punto de sal

Baked cocoa cake, lotus cookie cream and salted chocolate ice cream

7

¡Cucurucho crush!

te matcha, vainilla bourbon, caramelo y almendras

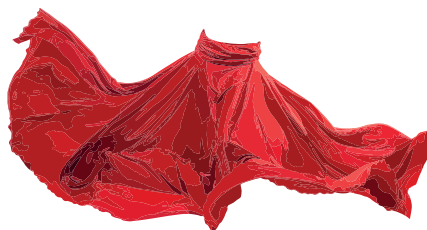
Cornet crush! matcha tea, bourbon vanilla, caramel and almonds

7

✕ Apto celiacos | *Gluten free*

🍴 Adaptable para celiacos | *Suitable for celiacs*

🌱 Vegetariano | *Vegetarian*



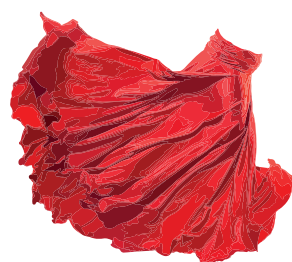
10% IVA Incluido

10% VAT Included

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006, le informamos que disponemos de fichas técnicas de todos los platos con informa alérgenos. Real Decreto 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

In compliance with Royal Decree 1420/2006, we inform you that we have technical data sheets for all dishes with allergen information. Royal Decree 1420/2006, on the prevention of Anisakis parasitosis in fishery products supplied by establishments that serve food to final consumers or communities.





HOSPES.COM