Azahar
restaurante

Para picar

Croquetas caseras de chipirones en su tinta sobre alga wakame y alioli de soja gratinada	10 €
Jamón ibérico de bellota 75% D.O. Guijuelo con pan de cristal y tomate de colgar (50g,)	19 €
Selección de quesos de cabra de leche cruda malagueña, con mermelada de mango y cacao acompañados de picos y almendras	17 €
Carpaccio de secreto ibérico relleno de foie micuit, con helado de queso Payoyo, frutos rojos y vinagreta de ajetes	19 €
Steak tartar aderezado con nuestro aliño y salsa foyot acompañado de tostas de pan de cereales	25 €
Puntillitas fritas con harina de garbanzo, mayonesa de lima, cúrcuma y mostaza, acompañadas de hierbas aromáticas en tempura	18 €
Tartar de atún rojo marinado con soja, fresas, alga wakame, sésamo negro y jengibre confitado	22 €
Ceviche de lubina sobre aguacate, infusionado con flor de mariposa azul, cebolla roja, naranja, jalapeños, rabanitos y limón	17 €

De la huerta

Salmorejo andaluz con jardín de tomates, pepinos, remolacha y sandía de Sanlúcar de Barrameda	12 €
Mosaico de verduras de temporada al grill con hierbas aromáticas, salmorreta y sal en escamas	13 €
Surtido de tomates de colores, con aceitunas negras, vinagreta de Pedro Ximénez y aceite de albahaca	13 €
Ensalada tropical con lechuga viva, aguacate, naranja, mango, cebolla roja, jalapeños y salsa de yogurt con soja cítrica a las hierbas	15 €
Hummus de berenjena aliñado con sésamo, soja y sirope de arce acompañado de jengibre confitado y pan carasau	13 €

Del mar

Lubina de estero frita macerada con salvia y especias, chips de patatas y alioli de ajo asado	25 €
Pargo a la plancha sobre fideuá negra con calamares acompañado de alioli verde y aceite infusionado de azafrán	26 €
Tataki de atún rojo marinado con salsa ponzu cítrica acompañado de verduritas asadas al carbón y Katsuobushi	26 €
Corvina a la plancha acompañada de salsa Diana sobre puré de patatas al limón con hierbas aromáticas	24 €
Rodaballo asado al Josper con verduras de temporada acompañado de salsa bearnesa	30 €

De la tierra

Presa ibérica a baja temperatura terminada al Josper, con salsa de manzanilla y piñones acompañada de milhojas de patatas	25 €
Meloso de rabo de toro en su jugo al vino tinto de Ronda con chips vegetales y pomada de zanahoria	24 €
Pierna de cordero lechal a baja temperatura, terminada al horno de carbón con calabaza, garbanzos especiados y salsa de miel y romero (600g.)	32 €
Solomillo de vaca del Pirineo Aragonés acompañado de salsa strogonoff, puré de apio-nabo y champiñones salteados con chalotas caramelizadas	29 €
Lomo bajo de vaca Montañesa madurada con patatas asadas a las hierbas aromáticas y acompañado de salsa mojo picón (320g.)	34 €

Postres

Anarquía de chocolate y caramelo con aroma de café al Tía María	8 €
Ensalada de frutas de temporada	6 €
Torrija de brioche emborrachada con crema inglesa a la naranja caramelizada y helado de leche merengada	8 €
Tarta de queso con galleta salada, panna cotta aromatizada a la vainilla y salsa de caramelo salado	7 €
El Perfume - Tartaleta de fruta de la pasión y albaricoque con gelatina de frutos rojos y flores acompañada de helado de violeta	8 €