

image not found or type unknown



Para 2 personas mínimo | 70€ pp - Se requiere reserva previa a través de la Web Azahar con una antelación mínima de 24 horas e indicando el número de bono regalo.

Entrantes

Hummus de berenjena aliñado con sésamo, soja y sirope de arce, acompañado de jengibre confitado y pan carasau

Ensalada tropical con lechuga viva, aguacate, naranja, mango, cebolla roja, jalapeños y salsa de yogurt con soja cítrica a las hierbas

De la tierra

Presa Ibérica a baja temperatura terminada al Jospier, con salsa de manzanilla y piñones acompañado de milhojas de patata

Maridaje

Cava Codorníu Cuvée Original Rosé D.O. Cava

Vino Blanco "Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga

Vino Tinto "Niño León" D.O. Sierras de Málaga

Vermouth Fabio Coulet D.O. Sierras de Málaga

Aperitivo

Croqueta casera de chipirones en su tinta sobre alga wakame y alioli de soja gratinada

Del mar

Takaki de atún rojo marinado con salsa ponzu cítrica, acompañado de verduritas asadas al carbón y Katsubushi

Postre

Torrija de brioche emborrachada con crema inglesa a la naranja caramelizada y helado de leche merengada