

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

*Menús  
Festivos*

2022/2023





## *Navidad*

25.DICIEMBRE.2022

### *Aperitivos*

Ensaladilla de pulpo con lombarda morada  
Chupa chups de queso Payoyo con mermelada de melocotón  
Lollipop de foie con almendras y frutos rojos silvestres

### *Del mar*

Lomo de merluza sobre puré de patata y apionabo con salsa bilbaína y cebollino

### *De la tierra*

Secreto ibérico a baja temperatura terminado al Josper,  
migas de pan andaluzas y salsa de ajos negros al Pedro Ximénez

### *Para refrescarnos*

Sorbete de limón con albahaca

### *Pastre*

Árbol de Navidad  
Turrónes navideños

### *Bodega*

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Ederra Verdejo" D.O. Rueda  
Vino tinto "Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero  
Cava "Codorniu Cuvée Original" D.O. Cava  
Café e infusiones

55€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



## *Año Nuevo*

01.ENERO.2023

---

### *Aperitivos*

Anchoas del Cantábrico con AOVE rondeño  
Ensaladilla de pulpo con lombarda morada  
Salpicón de ventresca de atún al vinagre de Jerez

---

### *Del mar*

Sopa de galeras con langostinos, mejillones en su jugo,  
picatostes y dados de patatas

---

### *De la tierra*

Solomillo de cerdo ibérico de bellota con salsa de ajos negros al Pedro Ximénez  
acompañado de patatas mini con taquitos de jamón

---

### *Para refrescarnos*

Sorbete de limón con albahaca

---

### *Pastre*

Cremoso de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada a la  
vainilla y perlas de frambuesas sobre crumble de cacao-sal  
Turrones navideños

---

### *Bodega*

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Legaris Verdejo" D.O. Rueda  
Vino tinto "Viña Pomal" D.O.Ca. Rioja  
Cava "Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava  
Café e infusiones

---

55€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



## *Día de Reyes*

06.ENERO.2023

---

### *Aperitivos*

Paté de pato con foie sobre brioche con pomada de pera y pistacho  
Tiradito de pulpo con leche de tigre rocoto y pico de gallo  
Ferrero de queso Payoyo envuelto en almendras con mermelada de fresa

---

### *Del mar*

Ventresca de atún sobre ensalada baby, tomate de campo,  
aguacate, tomate cherry y vinagreta de Módena

---

### *De la tierra*

Secreto ibérico a baja temperatura terminado al Josper, migas de pan andaluzas y  
salsa de ajos negros al Pedro Ximénez

---

### *Pastre*

Sorbete de frambuesa al Cava

---

### *Para refrescarnos*

Tres chocolates sobre base de bizcocho brownie  
Turrone navideños

---

### *Bodega*

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Legaris Verdejo" D.O. Rueda  
Vino tinto "Viña Pomal" D.O. Ca. Rioja  
Cava "Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava  
Café e infusiones

---

55€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



Calle Jerez, 25. Ronda (Málaga) C.P. 29400  
Teléfono +34 952 871 240 / +34 661 151 168  
[www.restauranteazahar.com](http://www.restauranteazahar.com)  
[reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com](mailto:reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com)

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

*Christmas  
Menus*

2022/2023





## *Christmas*

25. DECEMBER. 2022

---

### *Appetizers*

Octopus salad with red cabbage  
Chupa chups of Payoyo cheese with peach jam  
Lollipop of foie gras with almonds and berries

---

### *From the sea*

Hake loin on mashed potato and celeriac with green sauce and chives

---

### *From the earth*

Low temperature iberian pork in a charcoal oven, Andalusian breadcrums and black garlic sauce with Pedro Ximénez

---

### *Let's refresh ourselves*

Lemon sorbet with basil

---

### *Dessert*

Christmas tree  
Christmas nougats

---

### *Cellar*

Waters, soft drinks and beer  
White wine "Ederra Verdejo" D.O. Rueda  
Red wine "Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero  
Cava "Codorniu Cuvée Original" D.O. Cava  
Coffee and infusions

€55 PER PERSON (VAT INCLUDED)



## *New Year*

01.JANUARY.2023

---

### *Appetizers*

Cantabrian anchovies with EVOO from Ronda

Octopus salad with red cabbage

Tuna belly with Sherry vinegar

---

### *From the sea*

Mantis shrimp soup with mussels in their own juice,  
croutons and potatoes

---

### *From the earth*

Iberian acorn-fed pork sirloin with Pedro Ximénez, black garlic sauce accompanied  
by mini potatoes with diced ham

---

### *Let's refresh ourselves*

Lemon sorbet with basil

---

### *Dessert*

54% dark chocolate mousse with crème anglaise interior and  
raspberry pearls on a salted cocoa crumble

Christmas nougats

---

### *Cellar*

Waters, soft drinks and beer

White wine "Legaris Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Viña Pomal" D.O. Ca. Rioja

Cava "Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Coffee and infusions

€55 PER PERSON (VAT INCLUDED)





## *The Three King Day*

06. JANUARY. 2023

---

### *Appetizers*

Duck pate with foie on brioche with pear and pistachio  
Octopus with rocoto tiger milk and "pico de gallo"  
Ferrero Payoyo cheese wrapped in almonds with strawberry jam

---

### *From the sea*

Tuna belly on baby salad, tomato, avocado,  
cherry tomato and Modena vinaigrette

---

### *From the earth*

Low temperature iberian pork in a charcoal oven,  
Andalusian breadcrums and black garlic sauce with Pedro Ximénez

---

### *Let's refresh ourselves*

Raspberry sorbet with cava

---

### *Dessert*

Three chocolates on a brownie base  
Christmas nougat

---

### *Cellar*

Waters, soft drinks and beer  
White wine "Legaris Verdejo" D.O. Rueda  
Red wine "Viña Pomal" D.O. Ca. Rioja  
Cava "Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava  
Coffee and infusions

€55 PER PERSON (VAT INCLUDED)



Calle Jerez, 25. Ronda (Málaga) C.P. 29400  
Teléfono +34 952 871 240 / +34 661 151 168  
[www.restauranteazahar.com](http://www.restauranteazahar.com)  
[reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com](mailto:reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com)