



"Frontera de lo puro, flor y fría.
Tu blancor de seis filos, complemento,
en el principal mundo, de tu aliento,
en un mundo resume un mediodía.
Astrólogo el ramaje en demasía,
de verde resultó jamás exento.
Ártica flor al sur: es necesario
tu desliz al buen curso del canario"

Miguel Hernández



Para picar

Starters

CROQUETAS CASERAS

12€

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

Homemade cuttlefish croquettes in its own ink on seaweed wakame and gratin soy alioli

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

20€

75% D.O. Guijuelo, con pan de cristal y tomate de colgar (50g.)

75% D.O. Guijuelo acorn-fed Iberian ham with glass bread and tomato (50g.)

SELECCIÓN DE QUESOS DE CABRA

18€

de leche cruda malagueña, con mermelada de mango y cacao, acompañados de picos y almendras

Selection of raw milk goat's cheeses from Málaga, with mango and cocoa jam, accompanied by bread sticks and almonds

CARPACCIO DE SECRETO IBÉRICO

19€

relleno de foie micuit, con helado de queso Payoyo, frutos rojos y vinagreta de ajetes

Iberian sirloin Carpaccio filled with foie micuit, Payoyo goat cheese ice cream, red berries and spring garlic vinaigrette

SURTIDO DE TOMATES

14€

con ventresca de atún y aceitunas negras, vinagreta de Pedro Ximénez y aceite de albahaca

Selection of tomatoes with tuna belly and black olives, Pedro Ximenez vinaigrette and basil oil



STEAK TARTAR

26€

aderezado con nuestro aliño y salsa foyot, acompañado de tostas de pan de cereales

Steak Tartar seasoned with our dressing and foyot sauce, accompanied by cereals toasts

PUNTILLITAS FRITAS

22€

con harina de garbanzo, mayonesa de lima, cúrcuma y mostaza, acompañadas de hierbas aromáticas en tempura

Fried baby squid with chickpea flour, lime, turmeric and mustard mayonnaise, accompanied by aromatic herbs in tempura

TIRADITOS DE SALMÓN MARINADO

16€

con emulsión cítrica de mango y fruta de la pasión, acompañados de pepino, manzana y uvas

"Tiraditos" of marinated salmon with citrus emulsion of mango and passion fruit, accompanied by cucumber, apple and grapes





SALMOREJO ANDALUZ 13€
con aceite de oliva virgen extra,
acompañado de fruta de temporada

*Andalusian salmorejo with extra
virgin olive oil, accompanied
by seasonal fruit*

MOSAICO DE VERDURAS 14€
de temporada al grill, con
hierbas aromáticas, salmorreta y
sal en escamas

*Grilled vegetables mosaic with
aromatic herbs, spiced tomato
sauce and salt flakes*

De la huerta

From Orchard

CAPRICHOS DE AGUACATE 15€
guacamole casero, crema agria y
pico de gallo con "totopos"
crujientes de maíz

*Avocado caprice: homemade
guacamole, sour cream, and pico
de gallo with crispy corn chips*

ENSALADA TROPICAL 15€
con lechuga viva, aguacate, naranja,
mango, rabanitos, cebolla roja,
jalapeños y salsa de yogurt con
soja cítrica a las hierbas

*Tropical salad with lettuce, avocado,
orange, mango, radishes, red onion,
jalapenos and yogurt sauce with
herbal citrus soy*

ALBÓNDIGAS DE REMOLACHA 13€
con garbanzos y champiñones,
acompañadas de ajoblanco de
piñones y granos de mostaza

*Beet meatballs with chickpeas
and mushrooms, accompanied
by "ajoblanco" pine nuts
and mustard seeds*



Del mar

From the sea

LUBINA DE ESTERO FRITA 26€
macerada con salvia y
especias, chips de patata y
alioli de ajo asado

*Fried sea bass marinated with
sage and spices, potato chips
and roasted garlic alioli*

PARGO A LA PLANCHA 27€
sobre fideuá negra con calamares,
acompañado de alioli verde y aceite
infusionado de azafrán

*Grilled snapper on black fideuá with
squid, accompanied by green aioli
and saffron oil*

CORVINA A LA PLANCHA 25€
acompañada de salsa Diana
sobre puré de patatas al limón
con hierbas aromáticas

*Grilled corvina accompanied by
Diana sauce on potatoes purée with
lemon and aromatic herbs*



RODABALLO ASADO 32€
al Josper con verduras de
temporada, acompañado de
salsa bearnesa

*Grilled turbot with seasonal
vegetables, accompanied by
bearnaise sauce*

SALMÓN AL HORNO 24€
con ponzu cítrica, acompañado
de verduras asadas al carbón y
Katsuobushi

*Baked salmon with citrus ponzu
sauce, accompanied by roasted
vegetables and Katsuobushi*

**Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.*

**This establishment knows and applies the obligations on protection against anisakis. We have a menu with information on allergies and food intolerances. Please ask for more information to our staff.*





PLUMA IBÉRICA

25€

al horno de carbón con salsa de vino fino "Tío Pepe" acompañada de patatas asadas

Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tio Pepe" sherry wine sauce accompanied by roasted potatoes

MELOSO DE RABO DE TORO

24€

en su jugo, al vino tinto de Ronda, con patatas confitadas y sanfaina de verduras

Oxtail in its juice, in red wine from Ronda, with candied potatoes and vegetable "sanfaina"



De la tierra

From the earth

PIERNA DE CORDERO LECHAL

32€

a baja temperatura, terminada al horno de carbón, con calabaza, garbanzos especiados y salsa de miel y romero (600g.)

Leg of suckling lamb at low temperature, finished in a charcoal oven with pumpkin, spiced chickpeas and honey and rosemary sauce (600g.)

SOLOMILLO DE VACA

30€

del Pirineo Aragonés al carbón, acompañado de salsa strogonoff, puré de apionabo y champiñones salteados con chalotas caramelizadas

Beef sirloin steak from Pirineo Aragonés accompanied by strogonoff sauce, celeriac puree and sautéed mushrooms with caramelized shallots

LOMO BAJO DE VACA MADURADA

35€

al carbón con piedra de sal, acompañado de patatas asadas a las hierbas aromáticas, pimientos del padrón y salsa mojo picón (320g.)

Matured beef loin, with salt stone, accompanied by roasted potatoes with aromatic herbs, "padron" peppers and mojo picon sauce (320g.)

Postres

Desserts

ANARQUÍA DE CHOCOLATE Y CAMELO 9€

con aroma de café al Tía María

Chocolate and caramel Anarchy with coffee and Tia Maria liquour aroma

TARTELETA DE VAINILLA 8€

con crema de naranja, helado de canela y coulis de albaricoque

Vanilla tartlet with orange cream, cinnamon ice cream and apricot coulis

TORRIJA DE BRIOCHE 8€

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

"Torrija" of brioche bread with caramelized orange custard and meringue milk ice cream

TARTA DE QUESO 8€

con galleta salada, panna cotta aromatizada a la vainilla y salsa de caramelo salado

Cheesecake with cracker, panna cotta flavored with vanilla and salted caramel

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA 6€

Seasonal fruit salad



OPCIÓN DE MARIDAJE

Vermú Fabio Coulet 6€
D.O Sierras de
Málaga

Maestro Moscatel 5,5€
D.O Sierra de
Málaga

Cava Codorníu 5€
Cuvée Rosé
D.O.C Cava





Calle Jerez, 25. Ronda (Málaga)
C.P. 29400 . Teléfono +34 952 871 240
www.restauranteazahar.com
reservas@restaurante-azahar.com