
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


A


PARA EMPEZAR O COMPARTIR TO START OR TO SHARE




- ★ Surtido de croquetas (rabo de toro, 10
tinta de sepia y queso de cabra)
*Assortment of croquettes (oxtail,
cuttlefish and goat's cheese)*

- Jamón ibérico de bellota "D.O. Dehesa 25
de Extremadura" (100 g.) con pan de cristal
tostado con tomate y aceite
*Iberian ham "D.O. Dehesa de Extremadura"
(100 g) with toasted ciabatta bread with tomato
and olive oil*

-  Quesos de la Serranía de Ronda 13
(cabra payoya y oveja merina grazalemeña)
*Serranía de Ronda cheeses (Payoya goat
and Merina Grazalemeña sheep)*

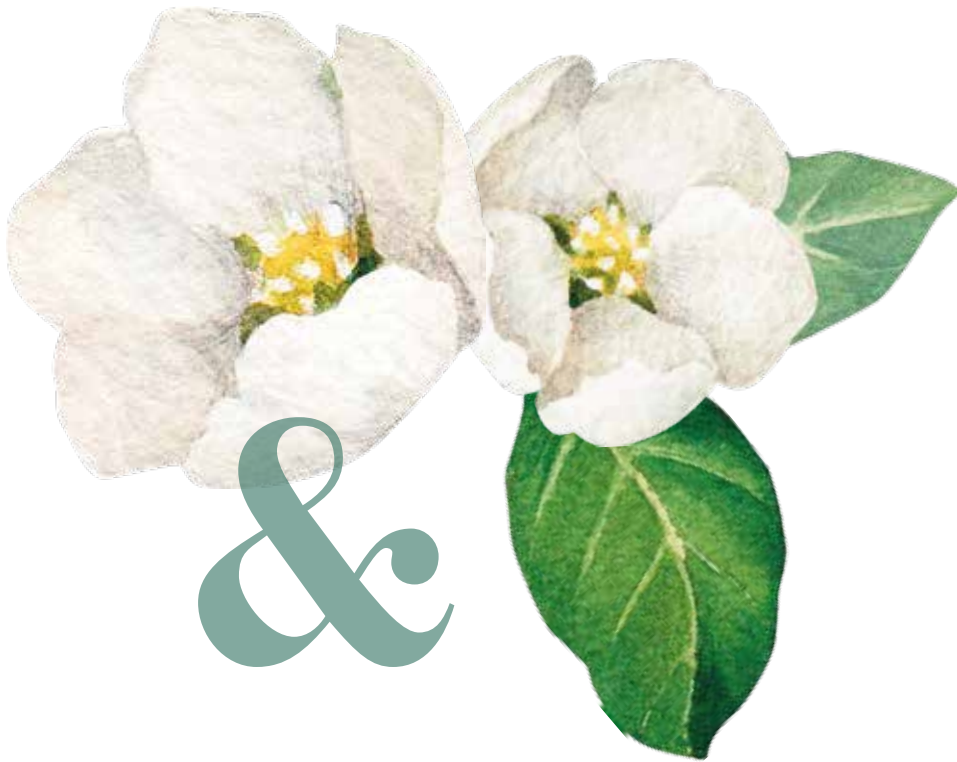
- ★ Pescadito frito 17
 *Fried fish*

- Parrillada de verduras con salsa romesco.....10
Grilled vegetables with romesco sauce

- ★ Tartar de atún rojo de almadraba, 22
 aguacate, lomo de anguila ahumada y vinagreta de mango
*Almadraba red tuna tartar, avocado,
smoked eel loin and mango vinaigrette*

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. Por el tipo de manipulación, no se puede garantizar la ausencia total de alérgenos. 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.
For the type of handling, the total absence of allergens can't be guaranteed. Ask our staff for information.*



ENSALADAS Y ENTRANTES STARTERS AND SALADS

- ★ Surtido de tomates con burratina, 12
 KMO kalamatas y aceite de albahaca
Assortment of tomatoes with burrata cheese, Kalamata olives and basil oil
- Ensalada de canónigos, aguacate, peras 11
 al vino, dulce de zanahoria, y vinagreta de Pedro Ximénez
Lamb's lettuce salad, avocado, pears in wine, carrot sweet and Pedro Ximénez vinaigrette
- ★ Risotto de boletus con lascas 14
 KMO de parmesano y crujiente de calabaza violín
Boletus risotto with parmesan cheese and crunchy violin pumpkin
- Porra de mango de la Axarquía, 12
 con atún rojo sobre patatas pajas
Axarquía mango soup with red tuna over thin-cut chips
- ★ Carpaccio de secreto ibérico relleno 14
 KMO de foie micuit con helado de payoyo, y vinagreta de ajetes
Iberian pork carpaccio stuffed with foie gras micuit with Payoyo cheese ice cream, and garlic vinaigrette

★ SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

KMO PRODUCTO DE PROXIMIDAD / PROXIMITY PRODUCT

DEL MAR FROM THE SEA



Merluza de pincho con patata al limón 24

y cilantro, mayonesa de avellanas y reducción
de Garnacha Rondeña, bodega Kieninger

*Hake skewer with potato in lemon and coriander,
hazelnuts mayonnaise and a reduction of Ronda
wine from the Kieninger winery*

Lubina salvaje del parque natural de Doñana..... 21

con ragout de pulpo y patata al pimentón

*Wild sea bass from the Doñana natural park with
octopus ragout and paprika potato*

★ Salmón con costra de crujiente de maíz, 21

tallarines finos de verdura y salsa yakisoba

*Grilled salmon with crunchy corn crust,
vegetables noodles and yakisoba sauce*

Tataki de atún rojo marinado, envuelto..... 22

en sésamo negro con guacamole y salsa teriyaki

*Marinated red tuna tataki, wrapped in black sesame with
guacamole and teriyaki*

★ Rodaballo asado al horno de carbón, tomillo 23

limonero y pimiento asado con verduras

*Oven roasted turbot, lemon thyme with roasted
pepper and vegetables*

Rape con costra de pan de romesco, emulsión de ajos.... 24

con almendras tiernas y espárragos verdes

*Monkfish with romesco bread crust, garlic emulsion with
soft almonds and green asparagus*



DE LA TIERRA FROM THE EARTH

 Pluma ibérica con salsa de ajos 16 negros y moscatel con tempura de verduras <i>Grilled Iberian pork with black garlic and muscatel sweet wine sauce with vegetable tempura</i>	Lomo bajo D.O. ternera gallega 300 g. 24 <i>Beef entrecôte, D.O. Galicia 300 g.</i>
★ Timbal de rabo de toro con 16 patata violeta y escalonias <i>Timbale of oxtail with violet potato and shallots</i>	 Lomo bajo ternera retinta 21 de Cádiz 300 g. <i>Beef entrecôte from Cádiz 300 g.</i>
★ Cochinillo lechal crujiente en su jugo 17 con piñones, millojas de patata y jamón <i>Crispy suckling pig with pine nuts, potato millefeuille and ham</i>	★ Solomillo D.O. ternera gallega 28 ligeramente macerado con soja, con salsa bordelesa, patatas baby y melocotones <i>Beef sirloin, D.O. Galicia, lightly marinated with soy, with bordelaise sauce, new potatoes and peaches</i>
Magret de pato con caramelitos de tomate,..... 16 espárragos, fresas y salsa gástrica <i>Duck magret with little tomatoes, asparagus, strawberries and gastrique reduction</i>	* Los cortes de lomo bajo de ternera se servirán en piedra de sal rosa del Himalaya con su surtido de guarniciones * * <i>Our cuts of beef entrecôte will be served on Himalayan pink salt stone with its assortment of garnishes</i>

★ SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

 PRODUCTO DE PROXIMIDAD / PROXIMITY PRODUCT

Azahar
restaurante

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