

I JORNADAS DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO

38 € Menú degustación.

(Precio por persona. IVA incluido. Bebidas no incluidas.
Opcional: 10 € maridaje de vinos.)



Del 18 al 28
de octubre
From 18 to 28
of October

DAYS FOR THE BEST MEATS OF THE WORLD

38 € Tasting menu.

(Price per person. VAT included. Drinks not included.
Optional: 10 € wine pairing.)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de setas con “Chupa Chups” de codorniz rondeña
y polvo de jamón

Carpaccio de secreto ibérico relleno de foie mi-cuit
y helado de parmesano, con vinagreta de ajetes
y pimentón de La Vera

Canelón de confit de pato de Las Landas
con bechamel, aceite de vainilla y virutas de cacao

Tataki de angus irlandés con selección de verduras baby

Hamburguesa de angus de Nebraska
con mayonesa de chile chipotle, aros de cebolla roja,
guacamole y cheddar

Sorbete de cactus al cava

Tiramisú de vino dulce Jerez
con “Peta Zetas” de chocolate

38 €

(Precio por persona. IVA incluido. Bebidas no incluidas.)

OPCIONES A LA CARTA / À LA CARTE

Nigiri de solomillo de ternera gallega IGP
con mayonesa de mostaza verde y sal negra **12 €**

Steak tartar de ternera de Irlanda
con patatas bastón y ketchup de albahaca **18 €**

Arroz de presa ibérica con setas
y espárragos aromatizado con fino de Jerez **10 €**

Wagyu al Josper con Pak Choi
y peras aromatizadas con soja **22 €**

Tres texturas de chocolate Maracaibo, de origen Venezuela **10 €**

Tiramisú de vino dulce de Jerez con “Peta Zetas” de chocolate **5 €**

MARIDAJE DE VINOS

Vino blanco *Vionta Godello*, D.O. Monterrey

Vino tinto *Acordeón Malbec*, D.O. Valle de Uco, Argentina

Agua, cafés e infusiones.

10 €

(Precio por persona. IVA incluido)

TASTING MENU

Mushrooms cream with quail from Ronda
and Spanish ham powder

Iberian pork carpaccio filled with foie mi-cuit
and parmesan cheese, with paprika
and garlic vinaigrette.

Duck cannelloni with bechamel,
vanilla oil and cocoa shavings

Irish angus tataki with selection of baby vegetables

Angus Nebraska burger
with chipotle chile mayonnaise, onion rings,
guacamole and cheddar cheese

Cactus and cava sorbet

Sweet sherry wine tiramisu
with chocolate "Peta Zetas"

38 €

(Price per person. VAT included. Drinks not included.)

A LA CARTE COURSES

Galician beef sirloin nigiri
with green mustard mayonnaise and black salt **12 €**

Irish beef steak tartar
with pont neuf potato and basil ketchup **18 €**

Iberian pork rice with mushrooms
and asparagus flavored with sherry wine **10 €**

Wagyu beef cooked in carbon oven
with Pak Choi and pears flavored with soy sauce **22 €**

Three textures of Maracaibo chocolate from Venezuela **10 €**

Sweet sherry wine tiramisu with chocolate "Peta Zetas" **5 €**

WINE PAIRING

White wine *Vionta Godello*, D.O. Monterrey

Red wine *Acordeón Malbec*, DO Valle de Uco, Argentina

Water, coffee and infusions

10 €

(Price per person. VAT included)

La Navidad está más cerca de lo que crees.

¿Pensando ya en tu comida
o cena de Navidad?

Descubre las deliciosas propuestas que podemos ofrecerte en Restaurante Azahar, tanto para disfrutar de las fiestas navideñas con tu familia, como para comidas o cenas de empresa.

Como siempre, lo haremos todo con tanto mimo y profesionalidad ¡que será un éxito seguro!

Contacta con nosotros y estaremos encantados de enseñarte las instalaciones y darte más detalles.

952 87 12 40

reservas@restaurante-azahar.com

Recomendamos reservar con la máxima antelación posible, al ser fechas muy solicitadas.

