


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 PICAR TO SHARE

 Croquetas caseras de puchero 10 con mayonesa de hierbabuena <i>Homemade stew croquettes with peppermint mayonnaise</i>	★ Flor de salmón marinado 15 con blinis caseros y mousse de lima <i>Marinated salmon flower with homemade blinis and lime mousse</i>
 Selección de quesos de cabra Payoya 16 (Andazul, curado ahumado y madurado) <i>Selection of Payoya goat cheeses (Andazul, Smoked cured and matured)</i>	Fritura malagueña: calamar, puntillitas, 18 boquerones y cazón <i>Fried fish from Málaga: squids, anchovies and dogfish</i>
Jamón ibérico de bellota “D.O. Dehesa 25 de Extremadura” (100 g.) con pan de cristal, tomate y aceite <i>Iberian ham “D.O. Dehesa de Extremadura” (100 g.) with glass bread, tomato and olive oil</i>	Mosaico de verduras al grill 12 con salsa romesco y sal negra <i>Grilled vegetables mosaic with “romesco” sauce and black salt</i>
★ Foie micuit a baja temperatura 18 con brioche, crujiente chocolate chutney de melocotones y reducción de vino garnacha <i>Foie micuit cooked at low temperature with brioche, crispy chocolate, peaches chutney and garnacha wine reduction</i>	Tartar de atún rojo de Almadraba, 18 algas wakame, pepino, aceite de sésamo y huevas de tobiko <i>Almadraba red tuna tartar, wakame seaweed, cucumber, sesame oil and tobiko roe</i>

★ SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

PRODUCTO DE PROXIMIDAD / PROXIMITY PRODUCTS

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.*



ENTRANTES STARTERS

- ★ Surtido de tomates con burratina, 12
 Kalamatas y aceite de albahaca
*Assortment of tomatoes with burrata cheese,
 Kalamata olives and basil oil*

- Ensalada de lollo rosso con aguacate, peras al vino, 12
 dulce de zanahoria, remolacha, almendras, rabanitos
 y vinagreta de frambuesa
*Lollo rosso salad with avocado, pears with wine,
 sweet carrot, beetroot, almonds, radishes
 and raspberry vinaigrette*

-  Carpaccio de secreto ibérico relleno de foie micuit 15
 con helado de parmesano y vinagreta de ajetes
*Iberian pork carpaccio stuffed with foie gras micuit
 with parmesan ice cream and garlic vinaigrette*

- Risotto cremoso púrpura, pulpo, crujiente 18
 de parmesano y pimentón de La Vera
*Purple risotto, octopus, crispy parmesan cheese
 and pepper from "La Vera"*

- ★ Salmorejo con gambón, brunoise 12
 de pimiento de colores y tomate rosa
*Salmorejo with prawn, brunoise
 of colours pepper and pink tomato*

DEL MAR FROM THE SEA



Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, 18
naranja, cebolla roja, rabanitos y alcaparras
*Grilled wild sea bream, carrots, orange,
red onion, radishes and capers*

Bacalao del Atlántico norte 19
con ñoquis de patata violeta,
pesto verde y tomate concassé
*Northern Atlantic codfish with gnocchis
of violet potatoes, green pesto
and concasse tomato*



Salmón sobre quinoa rosa, verduritas 21
y salsa de yogur con lima
*Salmon with pink quinoa, vegetables
and yoghurt sauce with lime*

★ Tataki de atún rojo marinado 23
envuelto en sésamo negro, guacamole
de fresas, mayonesa de soja y jengibre
*Marinated red tuna tataki wrapped
in black sesame, strawberry guacamole,
soy mayonnaise and ginger*

★ Rodaballo asado al horno de carbón, 24
mantequilla de tomillo limonero
y selección de verduras de temporada
*Oven roasted turbot, lemon thyme butter
and seasonal vegetables selection*



DE LA TIERRA FROM THE EARTH

-  Presa ibérica de bellota ahumada con 17
olivo, patatas de Sanlúcar de Barrameda
y salsa de vino Málaga
*Smoked with olive tree Iberian pork,
Sanlúcar de Barrameda potatoes
and Málaga wine sauce*
-  Timbal de rabo de toro 16
con batata dulce y chalotas caramelizadas
*Oxtail timbale with sweet potato
and caramelized shallots*
- Cochinillo lechal crujiente en su jugo 18
con piñones y selección de patatas
al tomillo
*Crispy suckling pig with pine nuts
and selection of potatoes with thyme*
- ★ Lomo de ciervo salvaje 22
con salsa cumberland, puré de chirivías
y puerros a la naranja
*Grilled wild deer with cumberland sauce,
puree parsnip and leeks with orange*
- Steak Tartar de ternera gallega 27
I.G.P. con ketchup de albahaca,
acompañado de sus tostas
y patatas paja
*I.G.P. Galicia Beef Sirloin Steak tartar
with basil ketchup, served with toasted
bread and straw potatoes*
- ★ Lomo bajo I.G.P. ternera gallega 300 g. 26
Beef entrecôte, I.G.P. Galicia 300 gr
- * Este corte de ternera se servirá en piedra de
sal rosa del Himalaya con su surtido de guarni-
ciones.
** This cut will be served on Himalayan pink salt
stone with its assortment of garnishes.*

★ SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

 PRODUCTO DE PROXIMIDAD / PROXIMITY PRODUCTS

Azahar
restaurante

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