
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

 Surtido de croquetas caseras 10 <i>Assortment of croquettes</i>	Verduras al grill 10 con salsa romesco y sal negra <i>Grilled vegetable with "romesco" sauce and black salt</i>
Jamón ibérico de bellota "D.O. Dehesa 25 de Extremadura" (100 g.) con pan de cristal <i>Iberian ham "D.O. Dehesa de Extremadura" (100 g.) with glass bread with tomato and olive oil</i>	★ Foie micuit a baja temperatura 17 con brioche, crujiente chocolate y confitura de higos <i>Foie micuit cooked at low temperature with brioche, crispy chocolate and figs jam</i>
 Quesos de la Serranía de Ronda 13 (cabra Payoya y oveja Merina Grazalemeña) <i>Serranía de Ronda cheeses (Payoya goat and Merina Grazalemeña sheep)</i>	 Tartar de atún rojo, algas wakame 19 y aceite de sésamo con huevos de tobiko <i>Red tuna tartar, wakame seaweed and sesame oil with tobiko roe</i>
Fritura malagueña: calamar, puntillita, 17 boquerones y cazón <i>"Malagueña" frying (squid, anchovy and dogfish)</i>	
Flor de salmón marinado 14 con blinis caseros y mousse de lima <i>Marinated salmon flower with homemade blinis and lime mousse</i>	

★ SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

PRODUCTO DE PROXIMIDAD / LOCAL PRODUCT

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, castañas
 y vinagreta de frambuesa
*Lollo rosso salad with avocado, pears with wine,
 sweet carrot, beetroot, chestnuts
 and raspberry vinaigrette*
- Risotto púrpura, pulpo, crujiente de parmesano 18
 y pimentón de la Vera
*Purple risotto, octopus, crispy parmesan cheese
 and red pepper from la Vera*
-  Crema de setas con crujiente de jamón, 10
 huevo y "Chupa Chups" de codorniz
*Mushrooms cream with crispy Spanish ham,
 egg and quail "Chupa Chups"*
- ★  Carpaccio de secreto ibérico relleno de foie micuit 14
 con helado de Payoyo y vinagreta de ajetes
*Iberian pork carpaccio stuffed with foie gras micuit
 with Payoyo cheese ice cream and garlic vinaigrette*

DEL MAR FROM THE SEA



Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, 17
naranja, hinojo y alcaparras


*Grilled wild sea bream, carrots, orange,
fennel and capers*

Bacalao del Atlántico norte 19
con roquitas de patata violeta

y pesto verde con tomate concassé
*Northern Atlantic codfish with violet potatoes
and green pesto with concasse tomato*

★ Salmón con pak choi, berenjenas thai, 21
shimeji y salsa hoisin

*Salmon with pak choi, thai eggplant
shimeji and hoisin sauce*

 Tataki de atún rojo marinado, 22
envuelto en sésamo negro con guacamole
y salsa teriyaki


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


Rodaballo asado al horno de carbón, 23
tomillo limonero y pimienta asada
con verduras

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




DE LA TIERRA FROM THE EARTH

 Presa ibérica de bellota al Jospier, 17
ahumada con olivo, patata pont-neuf
y salsa de vino malagueño
*Grilled Iberian pork cooked into vegetable
carbon oven, pont-neuf potato
and sweet Malaga wine sauce*

 Timbal de rabo de toro 16
con batata dulce y chalotas
*Oxtail timbale with sweet potato
and shallots*

Cochinillo lechal crujiente en su jugo 18
con piñones y selección de patatas
*Crispy suckling pig with pine nuts
and selection of baby potatoes*

 Lomo de ciervo salvaje 22
con salsa cumberland, puré de chirivías
y puerros a la naranja
*Grilled wild deer with cumberland sauce,
parsnip and leeks purée with orange*

★ Lomo bajo I.G.P. ternera gallega 300 g. 25
Beef entrecôte, I.G.P. Galicia 300 gr

Solomillo I.G.P. ternera gallega 28
con foie micuit, salsa bordelesa
y manzana caramelizadas
*Beef sirloin, I.G.P. Galicia, foie micuit,
bordelaise sauce and candied apples*

* Todos nuestros cortes de ternera se servirán
en piedra de sal rosa del Himalaya con su
surtido de guarniciones.

* *All our cuts of beef will be served on Himalayan
pink salt stone with its assortment of garnishes.*

★ 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