

HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE
THIS CHRISTMAS WILL BE UNFORGETTABLE

MENÚS 2017



Azahar
restaurante

24/12

Nochebuena Christmas Eve

APERITIVOS

Perlas de queso de cabra Payoya
con mermelada de frutos rojos

Langostino crujiente de romesco
y emulsión de ajo

Salmón marinado con guacamole
y sésamo

PRIMEROS A ELEGIR

Canelón de perdiz de Ronda escabechada
con salsa de setas de temporada

Carpaccio de secreto ibérico con helado
de parmesano y vinagreta de ajete

Ensalada de bacalao sobre pimiento del
piquillo y vinagreta de pipirrana

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza de pincho al aceite de Jabugo
con espárragos trigueros

Solomillo de cerdo ibérico de bellota a
las dos mostazas con patata al caliu

Balotín de pavo relleno de setas y puerro
con salsa de Oporto y pimientos de
Padrón

POSTRES A ELEGIR

Brownie de chocolate negro
con pistachos y helado de menta

Coulant de dulce de leche con helado
de café y sopa de chocolate blanco

Sorbete de cactus con crumble
de almendras

Surtido de turrone navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Viña Albali. *D.O. Valdepeñas*

Encaste Cosecha. *D.O. Sierras de Málaga*

Cava Canals & Nubiola. *D.O. Cava*

Café e infusiones

APPETIZERS

Pearls of "Payoyo" cheese with
red fruits jam

Crunchy king prawn of romesco sauce
and garlic emulsion

Marinated salmon with guacamole
and sesame

FIRST COURSE TO CHOOSE

Cannelloni of partridge pickled with
seasonal mushroom sauce

Iberian pork carpaccio with parmesan
ice cream and garlic vinaigrette

Cod salad with "Piquillo" peppers
and vinaigrette

SECOND COURSE TO CHOOSE

Jabugo oil hake with wild asparagus

Iberian pork sirloin of acorn in two
mustards and caliu potatoes

Turkey stuffed of mushrooms and leek
with Oporto sauce and "Padrón" peppers

DESSERT TO CHOOSE

Brownie of black chocolate
and pistachio with mint ice cream

Caramel coulant with coffee ice cream
and white chocolate soup

Cactus sorbet with crumble almonds

Assortment of traditional nougats

DRINKS

Water, soft drinks and beer

Viña Albali. *D.O. Valdepeñas*

Encaste Cosecha. *D.O. Sierras de Málaga*

Cava Canals & Nubiola. *D.O. Cava*

Coffee and teas

50€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

25/12

Navidad Christmas Day

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS A ELEGIR

Carpaccio de secreto ibérico,
relleno de mi-cuit con helado parmesano

o

Ensalada de lechuga con bombas
de queso azul, nueces, dulce de
calabaza y vinagre de Jerez

o

Porra antequerana al estilo Reina Victoria

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina rellena de marisco sobre puré
parmentier de zanahoria y fideuá de tinta
gratinada

o

Timbal de rabo de toro con patatas al
tenedor, dulce de membrillo y tuétano

o

Canelón de pato, salsa de mango,
espuma de queso Payoyo, lluvia de
tomate liofilizado y naranja china en
almíbar

POSTRES A ELEGIR

Brownie de chocolate negro
con pistachos y helado de menta

o

Coulant de dulce de leche con helado
de café y sopa de chocolate blanco

o

Sorbete de cactus con crumble
de almendras

Surtido de turrónes navideños

Bebidas no incluidas

40€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

CHEF'S APPETIZER

FIRST COURSE TO CHOOSE

Iberian pork carpaccio with mi-cuit and
parmesan ice cream

o

Lettuce salad with blue cheese balls,
walnuts, sweet pumpkin and Jerez
vinaigrette

o

Reina Victoria's cold tomato soup

SECOND COURSE TO CHOOSE

Sea bass stuffed with seafood on
parmentier of carrot and black
"fideuá"

o

Timbale of oxtail stew with potato,
quince jam and marrow

o

Duck cannelloni, mango sauce,
Payoyo cheese foam, tomato juice
and mini orange in syrup

DESSERT TO CHOOSE

Brownie of black chocolate with
pistachio and mint ice cream

o

Caramel coulant with coffee ice cream
and white chocolate soup

o

Cactus sorbet with crumble almonds

Assortment of traditional nougats

Drinks are not included

31/12

Nochevieja New Year's Eve

APERITIVOS

Langostinos en tempura verde
de albahaca
Grissini de jamón de pato
sobre mostaza a la antigua
Ferrero de foie con almendras

PARA COMENZAR

Ensalada de bogavante sobre tartar de
mango y aguacate al aceite de cítricos

CONTINUAMOS CON

Lomo de rape con pan de romesco,
emulsión de ajos y almendras tiernas

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de manzana verde

COMO ÚLTIMO PLATO

Solomillo de vaca vieja sobre cilindro
de patata trufada y salsa de colmenillas

EL DULCE PARA TERMINAR

Delicia de chocolate en tres texturas
con salsa de chocolate blanco y yogurt

Surtido de turrone navideños

00.00 HORAS

Uvas de Fin de Año y cotillón
Amenizado por orquesta y DJ. Barra libre

RECENA 03.30h

Surtido de mini bocadillos
y churros con chocolate

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Fray Germán Verdejo. *D.O. Rueda*
Valdubón Roble. *D.O. Ribera del Duero*
Cava Canals & Nubiola. *D.O. Cava*

APPETIZERS

King prawns in green tempura of basil
Grissini of duck ham on mustard
on old mustard
Ferrero of foie gras with almonds

WE'LL START WITH

Lobster salad on mango tartar
and avocado with citrus oil

WE'LL FOLLOW WITH

Monkfish loin with romesco bread, garlic
emulsion and tender almonds

LET'S REFRESH OURSELVES

Green apple sorbet

MAIN COURSE

Beef tenderloin on truffled potato and
morels sauce

LET'S FINISH WITH SOMETHING SWEET

Chocolate delight in three textures with
white chocolate sauce and yogurt

Traditional Christmas nougats

00:00 HOURS

Grapes of luck New Year's Eve party and
open bar with music band and Disc Jockey

03:30 HOURS

Assortment of mini-sandwiches
and "churros" with chocolate

CELLAR

Water, soft drinks and beer
Fray Germán Verdejo. *D.O. Rueda*
Valdubón Roble. *D.O. Ribera del Duero*
Cava Canals & Nubiola. *D.O. Cava*

130€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

1/1

Año Nuevo New Year Menu

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS A ELEGIR

Carpaccio de secreto ibérico,
relleno de mi-cuit con helado parmesano

o

Ensalada de lechuga con bombas
de queso azul, nueces, dulce de
calabaza y vinagre de Jerez

o

Porra antequerana al estilo Reina Victoria

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina rellena de marisco sobre puré
parmentier de zanahoria y fideuá de tinta
gratinada

o

Timbal de rabo de toro con patatas al
tenedor, dulce de membrillo y tuetano

o

Canelón de pato, salsa de mango,
espuma de queso Payoyo, lluvia de
tomate liofilizado y naranja china en
almíbar

POSTRES A ELEGIR

Brownie de chocolate negro
con pistachos y helado de menta

o

Coulant de dulce de leche con helado
de café y sopa de chocolate blanco

o

Sorbete de cactus con crumble
de almendras

Surtido de turrone navideños

Bebidas no incluidas

40€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

CHEF'S APPETIZER

FIRST COURSE TO CHOOSE

Iberian pork carpaccio with mi-cuit and
parmesan ice cream

o

Lettuce salad with blue cheese balls,
walnuts, sweet pumpkin and Jerez
vinaigrette

o

Reina Victoria's cold tomato soup

SECOND COURSE TO CHOOSE

Sea bass stuffed with seafood on
parmentier of carrot and black
"fideuá"

o

Timbale of oxtail stew with potato,
quince jam and marrow

o

Duck cannelloni, mango sauce,
Payoyo cheese foam, tomato juice
and mini orange in syrup

DESSERT TO CHOOSE

Brownie of black chocolate with
pistachio and mint ice cream

o

Caramel coulant with coffee ice cream
and white chocolate soup

o

Cactus sorbet with crumble almonds

Assortment of traditional nougats

Drinks are not included



6/1

Día de Reyes The Three Kings Day



APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS A ELEGIR

Carpaccio de secreto ibérico,
relleno de mi-cuit con helado parmesano

o

Ensalada de lechuga con bombas
de queso azul, nueces, dulce de
calabaza y vinagre de Jerez

o

Porra antequerana al estilo Reina Victoria

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina rellena de marisco sobre puré
parmentier de zanahoria y fideuá de tinta
gratinada

o

Timbal de rabo de toro con patatas al
tenedor, dulce de membrillo y tuetano

o

Canelón de pato, salsa de mango,
espuma de queso Payoyo, lluvia de
tomate liofilizado y naranja china en
almíbar

POSTRES A ELEGIR

Brownie de chocolate negro
con pistachos y helado de menta

o

Coulant de dulce de leche con helado
de café y sopa de chocolate blanco

o

Sorbete de cactus con crumble
de almendras

Surtido de turroneos navideños

Bebidas no incluidas

40€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

CHEF'S APPETIZER

FIRST COURSE TO CHOOSE

Iberian pork carpaccio with mi-cuit and
parmesan ice cream

o

Lettuce salad with blue cheese balls,
walnuts, sweet pumpkin and Jerez
vinaigrette

o

Reina Victoria's cold tomato soup

SECOND COURSE TO CHOOSE

Sea bass stuffed with seafood on
parmentier of carrot and black
"fideuá"

o

Timbale of oxtail stew with potato,
quince jam and marrow

o

Duck cannelloni, mango sauce,
Payoyo cheese foam, tomato juice
and mini orange in syrup

DESSERT TO CHOOSE

Brownie of black chocolate with
pistachio and mint ice cream

o

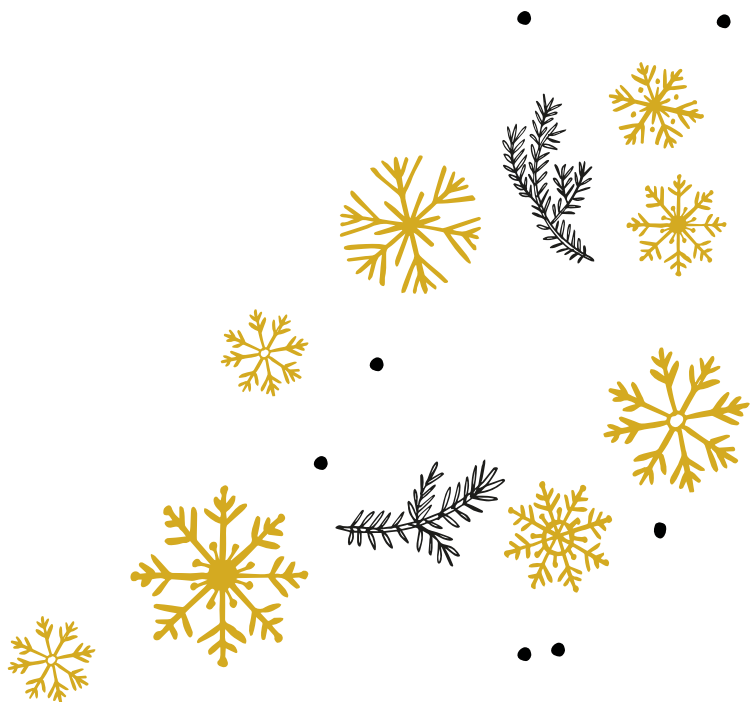
Caramel coulant with coffee ice cream
and white chocolate soup

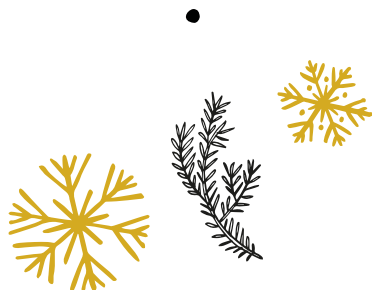
o

Cactus sorbet with crumble almonds

Assortment of traditional nougats

Drinks are not included





Restaurante Azahar

Calle Jerez, 25 · 29400 Ronda, Málaga · Telf. 952 871 240
reservas@restaurante-azahar.com · www.restauranteazahar.com