

Azahar

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

Nochebuena · *Christmas Eve*

COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

Champagne Taittinger Brut

Nuestro "Cocktail" de mariscos

Our Seafood Cocktail

Mini magnum de foie, crumble de especias, gel de naranjas de Sevilla y salsa de vermut

Mini magnum of foie, spice crumble, Seville orange gel and vermouth sauce

Crema de mejillones con manzana verde, boletus en jugo ibérico

Mussels cream with green apple, boletus in iberian juice

Lomo de lubina salvaje sobre pak choi en crema de mantequilla con chiles

Wild sea bass loin on pak choi in butter cream with chili peppers

Presa Ibérica de bellota a la brasa, estofado de níscalos y crema de batata asada

Grilled Iberian acorn-fed pork, stewed chanterelles and roasted sweet potato cream

POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT

Crema de turrón de Jijona con ricota, miel de azahar y helado de crema de limón lunero

Jijona nougat cream with ricotta cheese, orange blossom honey
and lemon ice cream

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

Marqués de Riscal D.O. Rueda

Vino Tinto · Red Wine

XIII Lunas Reserva D.O. Ca. Rioja

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

110 €

IVA incluido · VAT included

Chef Rafael Cantizano



Azahar

RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

Navidad · *Christmas*

COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

Cava Castillo de Perelada Reserva

Ensaladilla sevillana con gambas cristal, encurtidos y yema curada
Sevillian salad with glass prawns, pickles and cured egg yolk

Crema de navidad, huevo a baja temperatura y migas del cocido
Christmas cream, low-temperature egg and stew crumbs

Bacalao al horno sobre asadillo de pimientos y crema de queso ahumada
Baked cod on roasted peppers and smoked cheese cream

Crujiente de pavo con guindas, parmentier trufado y jugo oscuro
Crispy turkey with cherries, truffled parmentier and suace

POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT

Torrija de brioche, salsa de galleta Lotus y helado de 3 cítricos
Brioche torrija, Lotus cookie sauce and 3 citrus ice cream

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

Blanco Nieva D.O. Rueda

Vino Tinto · Red Wine

Marqués de Arienzo Crianza D.O.Ca.Rioja

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

65 €

IVA incluido · VAT included

Chef Rafael Cantizano

Azahar

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

Fin de Año · New Year's Eve

COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

Champagne Taittinger Brut

Copa cremosa de queso Añejo de Barros, tartar de prolongo DO Málaga
y torta de Inés rosales con sal marina

Creamy of Añejo de Barros cheese, Malaga DO prolongo tartare
and Inés Rosales cake with sea salt

Mini magnum de foie de almendra a la sal, caquis con vainilla y salsa de Canasta Cream
Mini magnum of salted almond foie gras, persimmons with vanilla and Canasta cream sauce

Caballa de Cádiz marinada sobre migas de pan de algas, gel de agua de tomate
y emulsión de pimientos verdes

Marinated Cadiz mackerel on seaweed breadcrumbs, tomato water gel
and green pepper emulsion

Crema de galeras flambeadas al oloroso, tartar de vieiras con estragón y mango y moruga
Cream of galleys flambéed with oloroso, scallops tartar with tarragon, mango and moruga

Corvina salvaje macerada en achiote y cítricos, guisantes y fondo de chirivías
Wild sea bass marinated in achiote and citrus, peas and parsnip

Tataki de ternera nacional madurada, pure de apio y avellanas, y jugo oscuro al palo cortado
Tataki of national matured veal, celery and hazelnut purée and dark juice with "palo cortado"

POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT

Milhojas crujiente de yogur, caramelo, frambuesas y pistachos
Crispy yogurt millefeuille, caramel, raspberries and pistachios

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

Uvas de la suerte · Lucky grapes

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

Marqués de Riscal D.O. Rueda

Vino Tinto · Red Wine

XIII Lunas Reserva D.O. Ca.Rioja

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

160 €

IVA incluido · VAT included

Chef Rafael Cantizano

Azahar

RESTAURANTE

1 DE ENERO · JANUARY 1ST

Año Nuevo · New Year

COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

Cava Castillo de Perelada Reserva

Pate de pescado de roca con aceitunas negras

Rock fish pate with black olives

Crema de puerros, peras y azafrán con crujiente de pan y queso feta
Leek, pear and saffron cream soup with crunchy bread and feta cheese

Merluza, pure de zanahorias especiadas y fumet tostado

Hake, mashed spiced carrots and toasted fumet

Solomillo de ternera a la brasa con patatas especiadas y padrones
Grilled beef sirloin with spiced potatoes and padron peppers

POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT

Bizcocho esponja de chocolate, crema de vainilla, nueces y fresas confitadas
Chocolate sponge cake, vanilla cream, walnuts and candied strawberries

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · White Wine

Blanco Nieva D.O. Rueda

Vino Tinto · Red Wine

Marqués de Arienzo Crianza D.O.Ca. Rioja

Aqua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

65 €

IVA incluido · VAT included

Chef Rafael Cantizano