



# Menú Andalucía

28 DE FEBRERO

## SABORES DEL MAR Y LA TIERRA

Ensaladilla, pimientos asados y puntillitas fritas

## REFLEJO DEL ESTÍO

Ajoblanco, sardinas ahumadas, granadas  
y aceite de cosecha temprana

## SABOR DE TRADICIÓN Y PASIÓN

Bacalao sobre alboronia y crema de ajos asados

## BAJO EL SIGNO DEL OLOROSO

Carrillera sobre cous cous Nazarí y salsa de oloroso

## DULCE ENCUENTRO EN NARANJA Y VINO

Torrija sobre crema de naranjas  
y helado de Pedro Ximénez

## BODEGA DE LA CASA

Vino blanco y vino tinto

55 €

Precio por persona · IVA Incluido

# Azahar

RESTAURANTE



# Andalusia Day Menu

28<sup>TH</sup> FEBRUARY

## FLAVOURS OF THE SEA AND THE LAND

Potato salad, roasted peppers and fried baby squid

## REFLECTION OF THE SEASON

Ajoblanco, smoked sardines, pomegranates  
and early harvest oil

## UNDER THE SIGN OF THE OLOROSO

Cod on alboronia and roasted garlic cream

## TRADITION AND PASSION

Beef cheeks on Nazarí cous cous and oloroso sauce

## SWEET ENCOUNTER WITH ORANGE

Torrija on orange cream and Pedro Ximénez ice cream

## HOUSE WINE CELLAR

White and red wine

55 €

Price per person · VAT Included

# Azahar

RESTAURANTE