



# Menú Ejecutivo

LUNES A VIERNES DE 13.30H A 15.30H

Degustación de aceites, aceitunas aliñadas  
y pan de masa madre

## ENTRANTES A ELEGIR

Jarria de tomates asados, migas de pan crujiente  
y queso viejo

Ensalada de brotes tiernos, peras, queso feta,  
y tomate Cherry asados

Ensaladilla de encurtidos mediterráneos,  
sardina ahumada y mayonesa de limón en salmuera

## PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao sobre parmentier de piquillos  
y ensalada templada de hinojos

Pularda a la brasa con patatas baby al horno  
y jugo de cebollas tostadas

## POSTRE A ELEGIR

Esponja de chocolate negro, espuma de chocolate  
con leche, salsa de chocolate blanco y melocotones asados

Tarta de queso semi-curado al horno con salsa de piña y tomillo

27 €

Precio por persona IVA Incluido

1 bebida incluida · Incluye una botella de agua Hospes

Azahar

RESTAURANTE



# Executive Menu

MONDAY TO FRIDAY FROM 13.30 TO 15.30

*Tasting of oils, marinated olives and sourdough bread*

## **STARTERS TO CHOOSE**

*Roasted tomato soup with crispy bread crumbs, and aged cheese*

*Tender sprout salad with pear, feta cheese and roasted cherry tomatoes*

*Mediterranean pickled vegetable potato salad with smoked sardine and lemon mayonnaise*

## **MAIN COURSE TO CHOOSE**

*Cod loin on "piquillo pepper" parmentier with a warm fennel salad*

*Grilled pularde with baked baby potatoes and roasted onion jus*

## **DESSERT TO CHOOSE**

*Dark chocolate sponge, milk chocolate foam, white chocolate sauce, and roasted peaches*

*Semi-cured baked cheesecake with pineapple sauce and thyme*

27 €

Price per person VAT included

1 drink included · Includes a bottle of Hospes water

**Azahar**

RESTAURANTE