

Menú Degustación

Tasting Menu

Degustación de aceites, aceitunas aliñadas y pan de masa madre
Tasting of oils, marinated olives and sourdough bread

Anchoa sobre croissant tostado, mantequilla de miel y nueces
Anchovy on toasted croissant with honey and walnut butter

Nuestra ensaladilla de encurtidos mediterráneos, sardina ahumada
y mayonesa de limón en salmuera ☒
Mediterranean pickled vegetable potato salad with smoked sardine and lemon mayonnaise

Mazamorra de coliflor y cacahuets con queso batido, pomelo y remolacha marinada ☒☑
Cauliflower and peanut cream, whipped cheese with grapefruit and marinated beetroot

Lomo de bacalao sobre parmentier de piquillos y ensalada templada de hinojo ☒
Cod loin on "piquillo pepper" parmentier with warm fennel salad

Presa ibérica con puré de boniatos asados y pimientos del Padrón ☒
Iberian presa with roasted sweet potato purée and Padrón peppers

Esponja de chocolate negro, espuma de chocolate con leche, salsa de chocolate
blanco y melocotones asados
Dark chocolate sponge, milk chocolate foam, white chocolate sauce, and roasted peaches

65 €

Precio por persona · Price per person

Haz de tu experiencia un recuerdo inolvidable, acompaña el menú con maridaje de autor por +15 €
Make your experience unforgettable: Accompany the menu with a signature wine pairing for an additional +15 €

Azahar

RESTAURANTE