



---

"Frontera de lo puro, flor y fría.  
Tu blancor de seis fillos, complemento,  
en el principal mundo, de tu aliento,  
en un mundo resume un mediodía.  
Astrólogo el ramaje en demasía,  
de verde resultó jamás exento.  
Ártica flor al sur: es necesario  
tu deslíz al buen curso del canario"

---

Miguel Hernández



# Entrantes

## Starters

TITAINA VALENCIANA 11€  
con huevo a baja temperatura y  
piñones tostados

*"Titaina valenciana" with low  
temperature egg and roasted pine nuts*

CROQUETAS CASERAS 13€  
de bacalao sobre pomada de naranja

*Homemade cod croquettes on  
orange cream*

ESCALIVADA DE VERDURAS ASADAS 14€  
con ventresca de atún aliñado con  
vinagreta de Jerez

*Escalivada of roasted vegetables with tuna  
belly seasoned with vinaigrette of Jerez wine*

CABALLA ASADA Y AHUMADA 14€  
al horno de carbón sobre carpaccio de  
tomate rosa, perlas de melón cantaloupe y  
escabeche al vinagre de Jerez

*Roasted and smoked mackerel in a charcoal  
oven on pink tomato carpaccio, cantaloupe  
melon pearls and Jerez wine vinegar*

MOSAICO DE VERDURAS 14€  
de temporada al grill, con hierbas  
aromáticas, salmorreta y sal en escamas

*Grilled vegetables mosaic with aromatic  
herbs, spiced tomato sauce and salt flakes*



TIRADITOS DE LUBINA DE ESTERO 17€  
con leche de tigre de mango y fruta  
de la pasión, acompañado de  
rabanitos, jalapeños y eneldo

*Tiraditos of sea bass from with  
mango and passion fruit tiger's milk,  
accompanied by radishes,  
jalapeños and dill*

SELECCIÓN DE QUESOS DE CABRA 18€  
de leche cruda malagueña, con  
mermelada de mango y cacao,  
acompañados de picos y almendras

*Selection of raw milk goat's cheeses  
from Málaga, with mango and  
cocoa jam, accompanied by  
bread sticks and almonds*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 19€  
75% D.O. Guijuelo, con pan de  
cristal y tomate de colgar (50g.)

*75% D.O. Guijuelo acorn-fed Iberian  
ham with glass bread and tomato (50g.)*

# Arroces

## Rice dishes

Mínimo para dos personas | *Minimum two people*



### ARROZ CON VERDURAS

de la huerta y hierbas aromáticas

*Rice with vegetables from the orchard  
and aromatic herbs*

19€ P.P.



### ARROZ DEL SENYORET

con gambones

*"Senyoret" rice with prawns*

25€ P.P.



### ARROZ SECO DE SEPIONET

con alcachofas y ajos tiernos

*Dry sepionet rice, artichokes and spring garlic*

25€ P.P.



### ARROZ MELOSO DE PLUMA IBÉRICA

con espárragos trigueros y verduras

*Mellow Iberian pork rice with wild asparagus  
and vegetables*

25€ P.P.

### ARROZ SECO DE PULPO

acompañado de chocos y alioli casero

*Dry octopus rice with cuttlefish and homemade alioli*

26€ P.P.

# De la tierra

*From the earth*

## PLUMA IBÉRICA

25€

al horno de carbón con salsa de vino fino "Tío Pepe" acompañada de patatas asadas

*Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tío Pepe" sherry wine sauce accompanied by roasted potatoes*

## MELOSO DE RABO DE TORO

24€

en su jugo al vino tinto de Ronda con chips vegetales y pomada de zanahoria

*Oxtail in its juice in red wine from Ronda with vegetable chips and carrot cream*

## LOMO BAJO DE VACA

34€

Montañesa madurada con patatas asadas a las hierbas aromáticas y acompañado de salsa mojo picón (320g.)

*Matured Montañesa beef loin, roasted potatoes with aromatic herbs, accompanied by mojo picon sauce (320g.)*



# Del mar

*From the sea*

## PARGO A LA PLANCHA

26€

sobre fideuá negra con calamares, acompañado de alioli verde y aceite infundado de azafrán

*Grilled snapper on black fideuá with squid, accompanied by green aioli and saffron oil*

## LUBINA FRITA

25€

macerada con salvia y especias, chips de patata y alioli de ajo asado

*Fried sea bass marinated with sage and spices, potato chips and roasted garlic alioli*

## CORVINA A LA PLANCHA

24€

acompañada de salsa Diana sobre puré de patatas al limón con hierbas aromáticas

*Grilled corvina accompanied by Diana sauce on potatoes puree adhered to limon and aromatic herbs*

# Postres

## Desserts

ANARQUÍA DE CHOCOLATE Y CARAMELO 9€

con aroma de café al Tía María

*Chocolate and caramel Anarchy with coffee  
and Tia Maria liquor aroma*

TARTELETA DE VAINILLA 8€

con crema de naranja, helado de leche  
merengada y salsa de caramelo salado

*Vanilla tartlet with orange cream and meringue  
milk ice cream and salted caramel sauce*

TARTA DE QUESO 7€

con galleta salada, panna cotta aromatizada  
a la vainilla y salsa de caramelo salado

*Cheesecake with cracker, panna cotta  
flavoured with vanilla and salted caramel*

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA 6€

*Seasonal fruit salad*



### OPCIÓN DE MARIDAJE

Vermú Fabio Coulet 6€  
D.O Sierras de  
Málaga

Maestro Moscatel 5,5€  
D.O Sierra de  
Málaga

Cava Codorníu 5€  
Cuvée Rosé  
D.O.C Cava





Calle Jerez, 25. Ronda (Málaga)  
C.P. 29400 . Teléfono +34 952 871 240  
[www.restauranteazahar.com](http://www.restauranteazahar.com)  
[reservas@restaurante-azahar.com](mailto:reservas@restaurante-azahar.com)