

Bocados imprescindibles

CROQUETAS CREMOSAS - 2 UDS. 5€
de salchichón de Málaga,
salsa tártara y lima

STEAK TARTAR - 1 UD. 7€
de vaca vieja sobre hoja de
shiso, yema curada y
palomitas de alcaparra

CRUJIENTE LÍQUIDO - 2 UDS. 5€
de salmorejo cordobés y
atún rojo de Almadraba

ANCHOA DE SANTOÑA - 1 UD. 4€
con mantequilla ahumada y
tomate en polvo

GILDA AZAHAR - 1 UD. 4€
con chicharrón de Cádiz

CROQUETAS CASERAS - 2 UDS. 5€
de jamón ibérico

BRIOCHE DUO: 12€

- tartar de atún rojo con caviar
- tartar de solomillo con trufa

*En Azahar apostamos por los productos
de proximidad y Kilómetro Cero.*

*Servicio de panes artesanos y
aceite de oliva: 2€ por persona.*

Essential bites

CREAMY CROQUETTES - 2 U. 5€
with "salchichón" from Málaga,
tartare sauce and lime

STEAK TARTARE - 1 U. 7€
of aged beef on shiso leaf,
cured egg yolk and
caper popcorn

LIQUID CRISP - 2 U. 5€
"Cordoban salmorejo"
with Almadraba bluefin tuna

SANTOÑA ANCHOVY - 1 U. 4€
with smoked butter and
tomato powder

AZAHAR GILDA SKEWER - 1 U. 4€
with "chicharrón" from Cádiz

HOMEMADE CROQUETTES - 2 U. 5€
with Iberian ham

BRIOCHE DUO: 12€

- bluefin tuna tartare with caviar
- beef tartare with truffle

*At Azahar, we are committed to locally
sourced and Zero-Kilometer products.*

*Bread service and extra virgin olive oil:
2€ per person.*



Entrantes

Despensa y huerta

JAMÓN IBÉRICO (50G.) 20€

servido con pan artesano
tostado, tomate y AOVE
de Ronda

SELECCIÓN DE QUESOS 18€

de la Sierra de Cádiz y
de Málaga

TOMATES EN TEXTURAS 16€

con esencia de ensalada
líquida, cebolleta fresca y
granizado de su jugo

AGUACATE DE LA AXARQUÍA 15€

asado al Josper, crema de
maíz, pesto de perejil y
nieve de queso

COGOLLOS A LA BRASA 16€

con holandesa de Payoyo

Starters

Larder and garden

IBERIAN HAM (50G.) 20€

served with toasted artisan
bread, tomato and EVOO
from Ronda

SELECTION OF CHEESES 18€

from Sierra de Cádiz
and Málaga

TOMATOES IN TEXTURES 16€

with liquid salad essence,
fresh spring onion and a
granita made from their juice

AVOCADO FROM LA AXARQUÍA 15€

Josper-roasted with
corn cream, parsley pesto
and cheese snow

GRILLED LETTUCE HEARTS 16€

with Payoyo hollandaise sauce



Entrantes

Platos con Alma

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS con puerro, setas de temporada, gazpachuelo del puchero, caviar de vermú y hierbabuena	17€
TIRADITO DE LUBINA con gazpacho verde, edamame y Ras el Hanout	19€
CANELÓN DE CHIVO MALAGUEÑO con bechamel de queso payoyo, demi-glace de su jugo y trufa negra	20€
TARTAR DE ATÚN ROJO "Petaca Chico" de Almadraba con salmorejo de fresas y melón osmotizado en Cointreau	22€
FALSO RISOTTO con magret de pato a la brasa, foie y matices de cereza negra	20€
SALMONETES SOASADOS sobre ajoblanco de coco, higos y gel de apio-manzana	22€

Starters

Soulful dishes

PRAWN RAVIOLI with leek, seasonal mushrooms, "puchero gazpachuelo", vermouth caviar and mint	17€
SEA BASS "TIRADITO" with green "gazpacho", edamame and Ras el Hanout	19€
MÁLAGA KID GOAT CANNELLONI with payoyo cheese béchamel, demi-glace jus and truffle	20€
BLUEFIN TUNA TARTARE "Petaca Chico" from Almadraba with strawberry "salmorejo" and Cointreau-infused osmotized melon	22€
FAUX RISOTTO with grilled duck magret, foie gras and notes of black cherry	20€
CHARRED RED MULLET over coconut "ajoblanco", figs and celery-apple gel	22€

Principales

Del mar

CORVINA FRITA EN ADOBO 22€
acompañada de setas
salteadas y glaseado
de Jerez

PARGO EN 28€
AMARILLO TRADICIONAL
con terciopelo de azafrán,
espárragos, patatas
confitadas y perejil crujiente

SALMÓN AL HORNO 24€
con cremoso ahumado
de coliflor, su cuscús y
hierbas de primavera

PESCADO DEL DÍA: 30€
rodaballo a la brasa con
ensalada de bimi y kale

**Disponemos de cartas con información en
materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.*

**Este establecimiento conoce y aplica las
obligaciones del Real Decreto sobre la
protección contra los anisakis.*



Main courses

From the sea

FRIED MARINATED CORVINA 22€
accompanied by
sautéed mushrooms
and sherry glaze

SNAPPER IN 28€
TRADITIONAL YELLOW
with saffron velouté,
asparagus, confit potatoes
and crispy parsley

OVEN-BAKED SALMON 24€
with smoked cauliflower
cream, cauliflower couscous
and spring herbs

CATCH OF THE DAY: 30€
grilled turbot with bimi and
kale salad

**We have a menu with information on
allergies and food intolerances.
Please ask for more information to our staff.*

**This establishment knows and applies the
Spanish Royal Decree obligations on
protection against anisakis.*

Principales

Carne y fuego

PLUMA IBÉRICA 28€
con parmentier de calabaza y
emulsión de pimienta verde

RABO DE TORO TRADICIONAL 28€
con dados de patata

POLLO COQUELET 25€
en dos cocciones,
con salvia y patatas baby

SOLOMILLO DE VACA VIEJA 33€
a la brasa con puré de
patatas especiado

LOMO BAJO DE VACA VIEJA 38€
servido con piedra de
sal del Himalaya

LOMO BAJO DE ANGUS 45€

Guarniciones

PATATAS FRITAS CASERAS 6€

PURÉ DE PATATAS TRUFADO 5€

COGOLLOS ALIÑADOS 5€

PIQUILLOS CONFITADOS 5€

Main courses

Meat and fire

IBERIAN PORK 28€
with pumpkin parmentier and
green pepper emulsion

TRADITIONAL OXTAIL 28€
served with potato cubes

COQUELET CHICKEN 25€
dual-phase cooking, with
sage and baby potatoes

AGED BEEF TENDERLOIN 33€
grilled with spiced
potato purée

AGED BEEF LOIN 38€
served on salt stone
from Himalaya

ANGUS STRIPLOIN 45€

Side dishes

HOMEMADE FRENCH FRIES 6€

TRUFFLED POTATO PURÉE 5€

DRESSED LETTUCE HEARTS 5€

CONFIT "PIQUILLO" PEPPERS 5€