Azahar I

Entrante a elegir

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

AGUACATE DE LA AXARQUÍA
asado al Josper, crema de maíz,
pesto de perejil y nieve de queso

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS
puerros y setas de temporada con
gazpachuelo del puchero,
caviar de vermú y hierbabuena

Principal a elegir

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

PLUMA IBÉRICA
parmentier de calabaza asada y
emulsión de pimienta verde

POLLO COQUELET
en dos cocciones,
con salvia y patatas baby



Postre a elegir

ARROZ CON LECHE FRESCA
a la vainilla, gominolas cítricas,
crumble de especias y
aire de limón

MELÓN CANTALUPO Y MANZANILLA:
frutas osmotizadas, sopa de melón y
granizado de "Manzanilla Papirusa"

CHOCOLATE, PAN Y ACEITE:
coulant de chocolate 70%,
helado de pan tostado y
AOVE de Ronda



47€

Bodega
no incluida

Azahar I

Starter to choose

TOMATOES IN TEXTURES
with liquid salad essence,
fresh spring onion and
a granita of their juice

AVOCADO FROM LA AXARQUÍA
Josper-roasted with corn cream,
parsley pesto and cheese snow

PRAWN RAVIOLI
with leeks, seasonal mushrooms,
"puchero gazpachuelo",
vermouth caviar and mint

Main to choose

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

IBERIAN PORK
with pumpkin parmentier and
green pepper emulsion

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



Dessert to choose

RICE PUDDING
with vanilla fresh milk,
citrus gummies and lemon air

CANTALOUPE MELON AND MANZANILLA:
osmotized fruits, melon soup, and
"Manzanilla Papirusa" granita

CHOCOLATE, BREAD AND OLIVE OIL:
70% chocolate coulant, toasted bread
ice cream, and EVOO from Ronda



47€

Cellar
not included



Azahar
restaurante

Bodega a elección

Bodega premium

Aguas, refrescos y cerveza
"Legaris Verdejo" D.O. Rueda
"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero
Café o infusión

+10€

Bodega de Ronda

Aguas, refrescos y cerveza
"Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
"Niño León" D.O. Sierras de Málaga
Café o infusión

+12€

Winery of choice

Premium cellar

Waters, soft drinks and beer
"Legaris Verdejo" D.O. Rueda
"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero
Coffee or infusion

+10€

Cellar from Ronda

Waters, soft drinks and beer
"Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
"Niño León" D.O. Sierras de Málaga
Coffee or infusion

+12€



EBOCA RESTAURANTS

Azahar II



Entrante a elegir

COGOLLOS A LA BRASA
con holandesa de Payoyo

TARTAR DE ATÚN ROJO
de Almadraba con salmorejo
de fresas y melón osmotizado
en Cointreau

CANELÓN DE CHIVO
con bechamel de queso payoyo,
demi-glace de su jugo y trufa negra

Principal a elegir

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

RABO DE TORO TRADICIONAL
con dados de patata

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

Postre a elegir

CHOCOLATE, PAN Y ACEITE:
coulant de chocolate 70%,
helado de pan tostado y
AOVE de Ronda

TARTA DE QUESO PAYOYO
con helado de algodón de azúcar

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA
con helado de mantequilla salada



57€

Bodega
no incluida

Azahar II

Starter to choose

GRILLED LETTUCE HEARTS
with Payoyo hollandaise sauce

BLUEFIN TUNA TARTARE
from Almadraba with strawberry "salmorejo" and Cointreau-infused osmotized melon

KID GOAT CANNELLONI
with payoyo cheese béchamel, demi-glace jus and truffle

Main to choose

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

TRADITIONAL OXTAIL
served with potato cubes

AGED BEEF TENDERLOIN
grilled with spiced potato purée



Dessert to choose

CHOCOLATE, BREAD AND OLIVE OIL:
70% chocolate coulant, toasted bread ice cream and EVOO from Ronda

PAYOYO CHEESECAKE
accompanied by cotton candy ice cream

CARAMELIZED BRIOCHE "TORRIJA"
served with salted butter ice cream



57€

Cellar not included



Azahar
restaurante

Bodega a elección

Bodega premium

Aguas, refrescos y cerveza
"Legaris Verdejo" D.O. Rueda
"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero
Café o infusión

+10€

Bodega de Ronda

Aguas, refrescos y cerveza
"Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
"Niño León" D.O. Sierras de Málaga
Café o infusión

+12€

Winery of choice

Premium cellar

Waters, soft drinks and beer
"Legaris Verdejo" D.O. Rueda
"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero
Coffee or infusion

+10€

Cellar from Ronda

Waters, soft drinks and beer
"Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
"Niño León" D.O. Sierras de Málaga
Coffee or infusion

+12€



EBOCA RESTAURANTS