AZAR

RESTAURANTE

CARTA

ENTRANTES PARA COMENZAR...

Jamón ibérico de cebo 25.00€
seleccionado y cortado a cuchillo por expertos Media ración 18.00€

Cuatro croquetas 10.00€
caseras de jamón ibérico

Una gilda de anchoa 4.00€
de Laredo "Codesa"

Tomate premium con ventresca 18.00€
de bonito en AOVE y un toque sutil de encurtidos

Ensalada del chef 13.50€
con aguacate, cebolla, tomate raff, zanahoria, mezclum, icebert, espárragos, huevo duro, mojama, anchoa, atún y aceitunas

Bastones crujientes de berenjena 9.50€
condimentada con salsa miso, miel y nueces caramelizadas

Crujientes de arroz 17.00€
con salmón ahumado y aguacate

Calamar a la andaluza 18.00€
tierno y con un rebozado ligero y perfecto

AL PLATO PARA COMPLETAR....

Suprema de salmón — 18.00€
con mayo negra, judías verdes en salsa de sésamo y parmentier

Rodaballo a la plancha — 23.00€
servida con AOVE y escamas de sal marina

Pechuga de pollo — 15.00€
a la plancha, jugosa y en su punto

Entrecot de ternera — 21.50€
premium hecha a la parrilla (300gr)

Chuletillas de cordero — 26.00€
lechal con habitas baby y ajetes tiernos

Solomillo de ternera — 28.00€
al foie (200gr)

Platos con guarnición a elegir (patatas fritas o verduritas a la plancha)

Y PARA TERMINAR...

Ensalada de frutas 7.50€
de temporada cortadas al momento — Media ración 5.00€

Helado Alacant 5.50€
a elegir entre turrón suprema, vainilla praliné o trufa pura — Una bola 3.50€

Milhojas caramelizado 7.50€
con crema de Speculoos y helado de turrón de Jijona

Tarta de manzana 7.50€
casera con helado de vainilla

Tarta casino 6.50€
de queso ultra cremosa, con notas de chocolate, base de galleta y almendra

CONSULTA LA CARTA DIGITAL

LEYENDA ALÉRGENOS:

- Cereales
- Marisco
- Huevos
- Pescado
- Frutos secos
- Soja
- Lacteos
- Frutos secos con cáscara
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos
- Altramuces
- Moluscos