

NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN

Our Tasting menus



IVA incluido - All prices are inclusive of VAT

RESTAURANTE



“Jugo de la aceituna”

Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 2,00 €
Piece of bread ----- Gluten free

Menú “Hacienda el Monje” (5 pasos/ 5 courses) ----- 43,00 €

(Duración del menú 1:30 horas aprox./ It takes about 1:30 hours)

Este año celebramos nuestro 25 aniversario y este menú es un homenaje a los primeros platos que marcaron los comienzos del Restaurante Az-zait.

This year we celebrate our 25th anniversary and this menu is a tribute to the first dishes that marked the beginnings of Az-zait Restaurant.

- ❖ Láminas de foie con pan de aceite
Slices of duck foie gras with olive oil bread
- ❖ Bolsitas rellenas de queso y gambas
Filo pastry with cheese and prawn
- ❖ Lomos de lubina con pisto “marchenero”
Sea bass loin with ratatouille
- ❖ Steak tartar de ternera con mostaza Dijon de frutos rojos
Beef steak tartare with blackcurrant Dijon mustard
- ❖ Milhojas caramelizadas y frutas naturales
Caramelised millefeuille and fresh fruit

*Los menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias. Gracias.*

The above menus will be served to the whole table. If you have any specific allergies, please let us know. Thank you.

IVA incluido - All prices are inclusive of VAT



RESTAURANTE



“Jugo de la aceituna”

Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 2,00 €
Piece of bread ----- Gluten free

Menú “El Lavadero” (6 pasos/6 courses) ----- 46,00 €
(Duración del menú: 2:00 horas aprox./ It takes about 2 hours)

- ❖ Galletas de cola de toro
Oxtail sandwiches
- ❖ Huevo, crema de patata, pulpo a la parrilla y aceite de trufa
Scrambled eggs, potato cream, grilled octopus and truffle olive oil
- ❖ Vieiras a la parrilla y salsa romesco
Grilled scallops and romesco sauce (with almond)
- ❖ Cordero con cuscús y jugo de asado
Roasted lamb with couscous and gravy sauce
- ❖ 2 porciones de queso a elegir o sorbete
2 portions of cheese or sorbet
- ❖ Sopa de chocolate blanco, helado de yogur y amaretto
White chocolate soup, yoghurt ice-cream and amaretto

*Los menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias. Gracias.*

The above menus will be served to the whole table. If you have any specific allergies, please let us know. Thank you.

IVA incluido - All prices are inclusive of VAT



RESTAURANTE



“Jugo de la aceituna”

Pieza de pan ----- 1,50 € *Sin gluten* ----- 2,00 €
Piece of bread ----- *Gluten free*

Menú “Cerro de los Olivos” (7 pasos / 7 courses) ----- 52,00€
(Duración del menú: 2:00 horas aprox./ It takes about 2 hours)

- ❖ Bombón de foie envuelto en cobre
Duck foie gras terrine
- ❖ Ravioli de gambas relleno con morcilla a la miel
Prawn ravioli and black pudding with honey
- ❖ Ajoblanco malagueño con granizado de tinto
Ajoblanco, cold soup with almond and red wine granita
- ❖ Salteado de tallarines de calamar de potera
Jig-caught squid with red pepper sauce
- ❖ Presa ibérica con migas
Iberian pork “presa” with “migas” (scrambled bread)
- ❖ 2 porciones de queso a elegir o sorbete
2 portions of cheese or sorbet
- ❖ Maceta de tocinillo de cielo, helado de plátano y “tierra” de chocolate
Flower Pot with egg yolk pudding, banana ice-cream and chocolate “Soil”

*Los menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias. Gracias.*

The above menus will be served to the whole table. If you have any specific allergies, please let us know. Thank you.

IVA incluido - All prices are inclusive of VAT