

RESTAURANTE ASADOR AZORÍN

MENÚ

ENTRANTES

ANCHOAS DE CANTÁBRICO 2,4€ (UD)

TACO DE BACALAO CON ALI- 3,6€ (UD)
OLI DE AJO NEGRO

OSTRAS GILLARDEAU N.2 4,5€ (UD)

CALAMAR DE PLAYA A LA 14,5€
BRASA

TOSTAS DE FOIE 5,5€ /UD)

FOIE DE PATO FRESCO 16,9€

TARTAR DE FOIE CON
SALMÓN, AGUACATE Y
MANZANA

QUESO FRITO CON

ARÁNDANOS

8,50€

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	
QUESO PURO DE OVEJA	
MORCILLA DE BURGOS	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	
PULPO A LA BRASA O A LA GALLEGA	
REVUELTO DE LA CASA (AJOS TIERNOS GAMBAS Y JAMÓN)	
LECHALITAS DE TERNERA (MOLLEJAS)	
CRUJIENTE DE TRIGUEROS (CON MUSELINA DE ESPARRAGOS BLANCOS Y CARAMELO)	

ENSALADAS

TOMATE RAFF TRINCHADO CON LOMITOS DE ATÚN Y EXTRA VIRGEN MEDIA ENSALADA DE RAFF	

CARNES

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA	
STEAK TARTAR	
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA	
CHULETÓN DE TERNERA DE PASTO DE ALTA MONTAÑA CON HUESO A LA BRASA	
ENTRECOT DE LOMO ALTO DE VACA	
SOLOMILLO VACUM A LA BRASA	
CHULETÓN DE VACA VIEJA VACUM LOMO ALTO VETEADO, 2 PAX. 21 O 30 DÍAS DE CURACIÓN RAZA RETINTA.	

CARNES

TOURNADOR A LA PERIGORS 20€

CHULETA DE RUBIA GALLEGA 65€/KG

45 A 60 DÍAS DE CURACIÓN MEDALLA DE PLATA, MEJOR CARNE DEL MUNDO LONDRES 2016

CHULETON RAZA MINHOTA 75€/ (PORTUGAL)

ESTA RAZA TIENE UN ORIGEN IDÉNTICO A LA RAZA ESPAÑOLA DE GALICIA LA RUBIA GALLEGA. ES UNA RAZA INDÍGENA DE LA REGIÓN GALLEGA, EN EL NOROESTE DE LA PENÍNSULA IBÉRICA. HASTA FINALES DEL SIGLO XIX CONSTITUÍA LA ÚNICA RAZA EN ESTA PARTE DE ESPAÑA Y PORTUGAL.

CHULETON ANGUS 50€/KG

CHULETON BUEY 90€/KG

NACIONAL

WAGYU JAPONES 90€(300G)

WAGYU NACIONAL 60€/KG

PESCADOS

BACALAO A LA PARRILLA 14,75

BACALAO CONFITADO CON HOJALDRE Y RATATOI DE VERDURAS

15.85€

RODABALLO A LA BRASA

40€

(GRAND.)

DORADA A LA SAL O A LA PARRILLA

11.6€

PLATOS INFANTILES

HAMBURGUESA CON
PATATAS AL PLATO

LONGANIZAS A LA BRASA
CON PATATAS

• 5€

NUGGUET CASEROS CON 5,5€
PATATAS



POSTRES

TARTA BANOFFEE	
TARTA DE QUESO	
PANACOTA	
COULAND DE CHOCOLATE CON HELADO	
TATIN DE MANZANA CON HELADO	

AZORÍN



