

RESTAURANTE



MENU 36,00 €

ENTRADAS PARA COMPARTIR:

Tataki de cerdo ibérico

Bombón de foie envuelto en cobre

Croquetas casera

Albóndigas de ternera con cuscú

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Canelón de setas

o

Bacalao con tomate y gratinado de ajete

o

Presa Ibérica con migas

POSTRE

Maceta de tocinillo de cielo de naranja y “tierra” de chocolate

BEBIDAS: Este menú incluye 3 bebidas por persona: cerveza, vino blanco, vino tinto, refresco o agua mineral. Café o infusión no incluido.

RESTAURANTE



MENÚ 43.75

1º Plato:

Bombón de foie envuelto en cobre

2º Plato:

*Ajo blanco Malagueño con
granizado de tinto*

3º Plato:

Bacalao con tomate y gratinado de ajete

4º Plato:

Cordero deshuesado con cuscú y setas

Postre:

Sopa de chocolate blanco con helado de yogur y amaretto

BEBIDAS: Este menú incluye 3 bebidas por persona: cerveza, vino blanco, vino tinto, refresco o agua mineral. Café o infusión no incluido.

RESTAURANTE



MENÚ 49,50 €

1º PLATO:

Tataki de cerdo ibérico

2º PLATO:

Huevo a baja temperatura con pulpo y trufa

3º PLATO:

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

4º PLATO:

Cochinillo deshuesado

POSTRE:

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS: Este menú incluye 3 bebidas por persona: cerveza, vino blanco, vino tinto, refresco o agua mineral. Café o infusión no incluido.

Restaurante Az-zait. Plaza San Lorenzo, nº 1- 41002 Sevilla

Tlf.: 954 906 475 / www. azzait.es / e-mail: azzaitrestaurante@gmail.com

MENÚS SIN BEBIDAS

Menú gastronómico, compuesto de cinco platos ** **36,00 €**
(Duración del menú: 1:15 horas aproximadamente)

Carpaccio de gamba con frutos secos

Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa

Bacalao con tomate y gratinado de ajetes

Pechuga de pollo campero a baja temperatura
con puré de patata y salsa oportó

Maceta de tocino de naranja, helado de plátano y “tierra” de chocolate

Menú del Chef compuesto de seis platos **38,80 €**
(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Bombón de foie envuelto en cobre con pan de especias

Ensalada templada de judías verdes y burrata

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

Solomillo de ternera con jugo de asado

Una porción de queso a elegir o sorbete

Tarta de manzana caliente con helado de vainilla

Menú degustación compuesto de ocho platos **48,80 €**
(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Tataki de presa ibérica

Galleta de cola de toro

Ravioli de tomate seco y mozzarella

Pulpo seco de Adra a la brasa

Foie asado con manzanas

Una porción de queso a elegir o sorbete

Coulant de chocolate con helado de vainilla

