

RESTAURANTE



**\*Menu 32,00 €**

\* Disponible de lunes a jueves y viernes mediodía, excepto festivos

*Bombón de foie envuelto en cobre*

*Huevo con baja temperatura con puré de patata y trufa*

*Ravioli de calabaza asada y gorgonzola*

*Pechuga de pularda con patata trufada y cebolla caramelizada*

**Postre**

*Brownie 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](mailto:azzaitrestaurante@gmail.com)

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](mailto:azzaitrestaurante@gmail.com)

## **MENÚ SIN BEBIDAS**

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

Salmorejo con helado de aceite de oliva

Galleta de cola de toro

Ravioli de calabaza y gorgonzola

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

Sopa de chocolate blanco con helado de yogur y amaretto

*\*\* El servicio del carro de queso no está incluido en el menú gastronómico*

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

Burrito de gambón con cebolla caramelizada

Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa

Bacalao con tomate y gratinado de ajetes

Cordero deshuesado con cuscús y seta de temporada

Una porción de queso a elegir o sorbete

Sopa fría de maracuyá, sorbete y frutas naturales

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

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Carpaccio de gamba con frutos secos

Pan bao con pato a la naranja

Salteado de verduras con miel y soja

Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas

Secreto ibérico confitado al romero

Una porción de queso a elegir o sorbete

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

