

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

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)

Salmorejo con helado de aceite de oliva

Tataki de presa ibérica

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)

Carpaccio de gambas

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 de oporto

Una porción de queso a elegir o sorbete

Coulant de chocolate con helado de vainilla

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

Bombón de foie envuelto en cobre con pan de especies

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Galleta de cola de toro

Burrito de gambón

Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas

Presa ibérica

Una porción de queso a elegir o sorbete

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

