

# AZURA

## PARA EMPEZAR

Salmorejo tradicional, jamón ibérico, huevo y picatostes	6.00
Flor de alcachofa, papada ibérica de bellota y yema curada	6.90
Berenjenas bravas	7.50
Ensaladilla rusa	7.50
Papas aliñadas con ventresca de atún	7.90
Chicharrón casero andaluz	8.20
Croquetas de jamón. 6ud.	9.60
Croquetas de buey. 6ud.	10.80
Boquerones en vinagre con aceitunas	10.90
Anchoa 00 del Cantábrico con aceite de oliva virgen extra y pan con tomate. 4ud.	12.90

## PARA ABRIR BOCA

Carpaccio de presa ibérica marinada, encurtidos y queso payoyo	16.90
Salpicón de pulpo a nuestra manera, con mayonesa de olivada y su picadillo	17.90
Almeja local al amontillado	18.50
Steak tartar de vaca, aliño de mostazas, yema curada y patata paja frita	19.90
Gamba blanca local a la plancha. 200gr.	20.00
Tartar de atún de almadraba, aguacate, huevas de trucha y su aliño	20.90
Jamón ibérico de bellota acompañado de pan con tomate	21.90

## ENSALADAS Y FRÍOS

Tomate de huerta aliñado, cebolla tierna y aceitunas	9.90
Ensalada de burrata con pesto mojo, tomates deshidratados, rúcula, Kalamatas y frutos secos	13.50
Ensalada verde de hojas frescas, salmón ahumado, tártara y vinagreta de miel mostaza	13.90
Ensalada de ventresca de atún de almadraba confitada en casa, pimientos caramelizados y vinagreta de su escabeche	18.90

## FRITURA GADITANA

Tortillita de camarones	3.50
Chocos fritos	12.00
Cazón en adobo con su mayonesa	12.00
Gambita local frita	12.00
Boquerones fritos	12.00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y su rayadura	14.50
Acedías fritas con rayadura de limón y su alioli	14.90

## ARROCES (Para 2 personas, precio por persona)

Cre moso de setas y lagarto 100% ibérico (Individual)	19.50
Fideuá negra de sepia y calamar a la andaluza	19.00
Señorito (gamba, mejillón, vieira y rape)	22.50
Caldoso de bogavante	29.00

## PESCADOS

Tataky de atún de almadraba, aguacate, boniato y su salsa	19.90
Pulpo a la plancha, parmentier de queso local y su picadillo	22.50
Corvina salvaje a la manteca negra con alcaparras y alcachofas	22.50
Pesca del día a la gaditana con mojos y su guarnición	36.00
Dorada salvaje asada a la espalda con su refrito de ajos y ensalada verde. Para 2 personas	50.00

## CARNES

Muslo de pollo ecológico, verduras salteadas y salsa asiática	15.50
Secreto ibérico 100% bellota, parmentier y chimichurri de hojas frescas	19.00
Carrillera de cerdo ibérico estofada al oloroso	19.50
Lomo bajo de vaca madurado con patatas fritas y pimientos. 300gr.	32.00
Chuletón de vaca madurada con su guarnición. 1kg. El peso puede variar ligeramente según el corte	80.00

## POSTRES

Fruta fresca	5.20
Flan de mascarpone con nata montada	5.50
Tarta de queso asada con confitura de frutos rojos	6.90
Pastel de chocolate cremoso con aceite de oliva y sal	6.90
Milhojas de hojaldre y crema de limón con frutos rojos y helado de yogur	7.50

@galeragroup  
@azurachipiona

En caso de padecer alguna intolerancia  
alimenticia, avísanos para cuidarte mejor.