



# Azaire

*Buen Provecho*

## A GOURMET EXPERIENCE

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.

---

*This establishment has information on food allergies and intolerances available for guests. Please ask our staff to consult it.*

*All prices include VAT.*

---

*Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel.*

*TVA comprise dans le prix.*

---

**Español 2    English 3    Français 4**

**Bebidas / Beverage / Boissons 6-7**

## PARA COMPARTIR

---

---

Jamón ibérico de bellota .....	29 €
Ensalada de burrata fresca sobre brotes verdes, tomatillo asado y pesto de frutos secos .....	14 €
Ensalada César con pollo crujiente, lascas de parmesano y costrones de pan rústico .....	12 €
Salmorejo tradicional cordobés con picada de jamón serrano y huevo .....	9 €
Croquetas artesanas de jamón ibérico .....	9 €
Huevos rotos con jamón serrano y pimientos de Padrón .....	12 €

## SNACKS

---

---

Pizza al gusto, pregunte la variedad .....	16 €
Mollete de jamón ibérico con aceite de oliva virgen extra y patatas chips .....	12 €

## PESCADOS

---

---

Lomos de lubina con refrito de ajetes tiernos .....	15 €
Puntillitas de calamar fritas con salsa alioli .....	14 €
Atún salvaje soasado con alga wakame y vinagreta de soja y miel .....	23 €

## CARNES

---

---

Flamenquín de lomo de cerdo y jamón serrano .....	14 €
Solomillo de cerdo con patatas panadera y pimientos de Padrón .....	14 €
Lingote de vacuno con rabo de toro confitado con daditos de patatas fritas .....	15 €
Hamburguesa de ternera Angus con bacón, queso cheddar y patatas gajo especiada .....	14 €
Lágrimas de pollo frito crujiente con salsa agridulce .....	10 €

## POSTRES

---

---

Profiteroles de nata con salsa de chocolate caliente .....	6 €
Tiramisú con crema de tofe .....	8 €
Vasito de yogur griego con frutas del bosque .....	5 €

---

---

<i>Pieza de pan individual:</i> .....	1,50 €
---------------------------------------	--------

---

---

## TO SHARE

---

---

Acorn-fed Iberian ham .....	€ 29
Fresh burrata salad on green shoots, roasted tomatoes and nut pesto .....	€ 14
Caesar salad with crispy chicken, Parmesan shavings and rustic bread croutons .....	€ 12
Cordoban salmorejo soup with chopped serrano ham and egg .....	€ 9
Artisanal Iberian ham croquettes .....	€ 9
Smashed fried eggs with serrano ham and Padrón peppers .....	€ 12

## SNACKS

---

---

Pizza of your choice, please ask about the variety .....	€ 16
Iberian ham bread bun with extra virgin olive oil and crisps .....	€ 12

## FISH

---

---

Sea bass fillets with sautéed spring garlic .....	€ 15
Fried baby squid with aioli sauce .....	€ 14
Seared wild tuna with wakame seaweed and soy-honey vinaigrette .....	€ 23

## MEAT

---

---

“Flamenquín”: serrano ham wrapped in pork loin .....	€ 14
Pork tenderloin, oven-roasted sliced potatoes and Padrón peppers .....	€ 14
Beef ingot with confit oxtail with diced fried potatoes .....	€ 15
Angus beef burger with bacon, cheddar cheese and spicy potato wedges .....	14 €
Crispy fried chicken strips with sweet and sour sauce .....	10 €

## DESSERTS

---

---

Cream-filled profiteroles with hot chocolate sauce .....	€ 6
Tiramisu with toffee cream .....	€ 8
Small glass of Greek yoghurt with forest berries .....	€ 5

---

<i>Single piece of bread:</i> .....	€ 1,50
-------------------------------------	--------

---

## POUR PARTAGER

---

---

Jambon ibérique de gland .....	29 €
Salade de burrata fraîche aux pousses vertes, tomates rôties et pesto de fruits secs .....	14 €
Salade César au poulet croustillant, copeaux de parmesan et croûtons de pain rustique .....	12 €
Salmorejo de Cordoue avec haché de jambon serrano émincé et œuf .....	9 €
Croquettes artisanales au jambon ibérique .....	9 €
Œufs brouillés au jambon et poivrons de Padrón .....	12 €

## SNACKS

---

---

Pizza au goût, demandez la variété .....	16 €
Pain mollete au jambon ibérique, à l'huile d'olive extra vierge et chips .....	12 €

## POISSONS

---

---

Filets de bar et poêlée d'ail tendre .....	15 €
Pointes de calmars frits à la sauce aïoli .....	14 €
Thon sauvage rôti aux algues wakame, vinaigrette au soja et miel .....	23 €

## VIANDES

---

---

« Flamenquín » : steak de longe de porc et jambon serrano .....	14 €
Filet mignon de porc, pommes de terre au four et poivrons Padrón .....	14 €
Lingot de taureau avec queue de taureau confite, cubes de pommes de terre frites .....	15 €
Burger de bœuf Angus au bacon, fromage cheddar..... et pommes de terre wedges aux épices .....	14 €
Beignets de poulet frit croustillant à la sauce aigre-douce .....	10 €

## DESSERTS

---

---

Profiteroles à la crème, sauce au chocolat chaud .....	6 €
Tiramisu à la crème de caramel .....	8 €
Verrine de yaourt grec aux fruits rouges .....	5 €

---

<i>Morceau de pain individuel:</i> .....	1,50 €
--	--------

---

*Bebidas*  
*Beverage / Boissons*

**VINO POR COPAS**  
**WINE BY THE GLASS · VIN AU VERRE**

---

---

<b>Mytilus, albariño</b> .....	3,50 €
D.O. Rías Baixas, 2021	
<b>Fenomenal blanco</b> .....	3,50 €
D.O. Rueda, 2021	
82% verdejo y 18% viura	
<b>Castillo de Monjardín</b> .....	3 €
<b>Rosado de Lágrima</b>	
D.O. Navarra, 2021	
100% merlot	
<b>Vizcarra Senda del Oro tinto</b> .....	4 €
D.O. Ribera del Duero, 2021	
100% tempranillo	
<b>Izadi tinto crianza</b> .....	3,50 €
D.O.Ca. Rioja, 2019	
100% tempranillo	
<b>Blanc de Blancs</b> .....	3 €
D.O. Cava	

**VINO BLANCO**  
**WHITE WINE · VIN BLANC**

---

---

<b>Mytilus, albariño</b> .....	20 €
D.O. Rías Baixas, 2021	
<b>Fenomenal</b> .....	18 €
D.O. Rueda, 2021	
82% verdejo y 18% viura	
<b>Flor de Vetus</b> .....	18 €
D.O. Rueda, 2021	
100% verdejo	
<b>Dos Claveles, Toro Albalá</b> .....	23 €
D.O. Montilla-Moriles, 2021	
100% Pedro Ximénez	
<b>Fino Eléctrico, Toro Albalá</b> .....	50 €
D.O. Montilla-Moriles, 2021	
Fino 100% Pedro Ximénez	

**VINO ROSADO**  
**ROSÉ WINE · VIN ROSÉ**

---

---

<b>Castillo de Monjardín</b> .....	13 €
<b>Rosado de Lágrima</b>	
D.O. Navarra, 2021	
100% merlot	

---

**VINO TINTO**  
**RED WINE · VIN ROUGE**

---

---

<b>Vizcarra Senda de Oro</b> .....	22 €
D.O. Ribera del Duero, 2021	
100% tempranillo	
<b>Finca Resalso, Emilio Moro</b> .....	24 €
D.O. Ribera del Duero, 2021	
100% tempranillo	
<b>Matarromera crianza</b> .....	44 €
D.O. Ribera del Duero, 2018	
100% tempranillo	
<b>Solar Viejo</b> .....	18 €
D.O.Ca. Rioja	
100% tempranillo	
<b>Izadi crianza</b> .....	22 €
D.O.Ca. Rioja, 2019	
100% tempranillo	

**VINO DULCE**  
**SWEET WINE · VIN DOUX**

---

---

<b>Don PX, Toro Albalá</b> .....	45 €
D.O. Montilla-Moriles 2020	
100 % Pedro Ximénez	

**CAVAS**  
**SPARKLING WINE · VIN MOUSSEUX**

---

---

<b>Fontallada Brut Nature</b> .....	15 €
D.O. Cava	
Macabeo, parellada, xarel.lo	
<b>Blanc de blancs</b> .....	15 €
D.O. Cava	
Macabeo, parellada, xarel.lo	

## CAFÉS

COFFEE · CAFÉS

---

---

Espresso .....	2 €
Cortado .....	2 €
Coffee & a dash of milk / <i>Noisette</i>	
Cappuccino .....	2,30 €
Café con leche .....	2,10 €
Coffee & milk / <i>Café au lait</i>	
Café bombón .....	2,30 €
Coffee & condensed milk / <i>Café bombón</i>	

## APERITIVOS

APÉRITIFS

---

---

Yzaguirre Rsva. blanco o rojo ....	70 cl	5 €
Vermouth, bianco, rosso		
Tinto de verano .....	33 cl	2,80 €
Red wine spritzer / <i>Vin rouge et soda</i>		

## REFRESCOS Y AGUAS

SODAS & WATER · SODAS ET EAUX

---

---

Cola .....	20 cl	2,80 €
Cola Zero .....	20 cl	2,80 €
Refresco: naranja o limón .....	20 cl	2,80 €
Orange or lemon soda		
<i>Soda: orange ou citron</i>		
Nestea .....	20 cl	2,80 €
Sprite .....	20 cl	2,80 €
Bebida energética .....	33 cl	3 €
Energy drink / <i>Boisson énergétique</i>		
Zumo de fruta .....	20 cl	2,80 €
Melocotón, piña o tomate		
Fruit juice: Peach, pineapple or tomato		
<i>Jus de fruit: Pêche, ananas ou tomate</i>		
Zumo de naranja natural .....	25 cl	3,50 €
Squeezed orange juice		
<i>Jus d'orange pressé</i>		
Agua, con o sin gas .....	1L 3 € / 50 cl	2,50 €
Still or sparkling water		
<i>Eau, avec ou sans gaz</i>		

## CERVEZA

BEER · BIÈRE

---

---

Barril .....	30 cl	2,60 €
Draught / <i>Pression</i>		
Botella .....	33 cl	3,30 €
Bottled / <i>Bouteille</i>		
0,0% .....	33 cl	3,30 €

## VODKA

---

---

Absolut .....	70 cl	7,50 €
Smirnoff .....	70 cl	7,50 €
Eristoff .....	70 cl	7,50 €

## GINEBRAS

GIN

---

---

Beefeater .....	70 cl	7,50 €
Tanqueray .....	70 cl	7,50 €
Puerto de Indias .....	70 cl	7,50 €
Seagrams .....	70 cl	7,50 €
Bombay Shappire .....	70 cl	7,50 €
Gin Premium .....	70 cl	9 €

## RON

RUM · RHUM

---

---

Brugal .....	70 cl	7,50 €
Barceló .....	70 cl	7,50 €
Santa Teresa .....	70 cl	7,50 €
Legendario .....	70 cl	7,50 €
Havana 3 años .....	70 cl	7,50 €
Havana Club 7 .....	70 cl	9 €
Cacique 500 .....	70 cl	9 €

## WHISKY

---

---

J&B .....	70 cl	7,50 €
White Label .....	70 cl	7,50 €
Ballantine's .....	70 cl	7,50 €
Jameson .....	70 cl	7,50 €
J. W. Red Label .....	70 cl	7,50 €
J.W. Black Label .....	70 cl	12 €
Cardhu .....	70 cl	12 €
Jacks Daniel's .....	70 cl	9 €

## CÓCTELES

COCKTAILS

---

---

Bloody Mary .....	7 €
Mojitos .....	7 €
San Francisco .....	7 €
Caipirinha .....	7 €

