

Azure

RESTAURANTE





Comida / Lunch
13:00-16:00h

Cena / Dinner
20:00-22:30h

Si necesita información acerca de la presencia de alérgenos en nuestros platos o bebidas, consulta con nuestro personal. Precios con IVA incluido.

If you require information regarding the presence of allergens in our dishes or beverages, please ask our staff. Prices include VAT.

Información sobre alérgenos / Allergens information

GLUTTEN



GLUTTEN

HUEVO



EGG

LÁCTEOS



DAIRY

PESCADO



FISH

CRUSTÁCEOS



CRUSTACEANS

FRUTOS SECOS



NUTS

SÉSAMO



SESAME

SOJA



SOY

MOLUSCOS



MOLLUSCS

SULFITOS



SULPHITES

MOSTAZA



MUSTARD

APIO



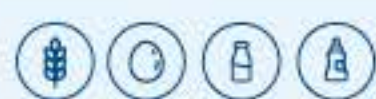
CELERY



Entrantes / Starters



Taco de Cochinita Pibil, cebolla encurtida y mayonesa cítrica 16,00€
Slow-cooked cochinita pibil taco with pickled onion & citrus mayo



Alcachofa confitada, salsa cremosa de foie y crujiente de jamón ibérico 18,00€
Confit artichoke, foie sauce & crispy Iberian ham



Tomate trinchado con ventresca, rúcula, cebolla morada y polvo de aceituna negra 19,00€
Chopped tomato with tuna belly, rocket, red onion & black olive powder



Calamarcitos frescos a la plancha, cebolla caramelizada y nuestra salsa verde 21,50€
Fresh baby squid grilled with caramelised onion & our green sauce



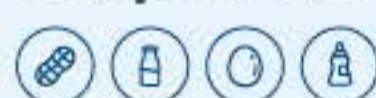
Carpaccio de gambón, alioli ajo negro, brotes aromáticos y mayonesa de lima 23,00€
King prawn carpaccio with black garlic alioli, aromatic sprouts & lime mayonnaise



Croquetas caseras 2,60€/u
· Jamón ibérico · Bogavante · Boletus · Queso de cabra y cebolla caramelizada (Mín. 2 uds)
Homemade croquettes
· Iberian ham · Lobster · Boletus · Goat cheese & caramelized onion (Minimum 2 units)



Carpaccio de ternera madurada, con rúcula, piñones y salsa trufada 24,00€
Carpaccio of mature veal, rocket, pine nuts & truffle sauce



Pulpo braseado, cremoso trufado y pimentón ahumado 24,00€
Braised octopus with truffled potato cream & smoked paprika



Tartar de atún rojo, aguacate y soja cítrica 26,00€
Red tuna tartare with avocado & citrus soy



Nunca fallan..
We advise you...





Ensaladas / Salads



Ensalada templada de rúcula, queso de cabra
caramelizado y vinagreta de frambuesa

14,50€

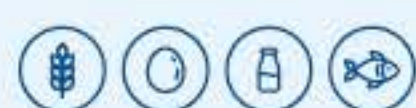
*Warm rocket salad with caramelised goat
cheese & raspberry vinaigrette*



César premium: Pollo crujiente, parmesano y bacon ibérico

15,50€

Premium Caesar: Crispy chicken, parmesan & Iberian bacon



Burrata fresca, tomate concassé, pasas marinadas,
aceite de albahaca y crujiente de patata

19,00€

*Fresh burrata, with tomato concassé, marinated
raisins, basil oil & crispy potato*



Tofu marinado en soja y sésamo con crema de boniato ahumado

19,00€

Tofu marinated in soy & sesame with smoked sweet potato cream



Frescura y equilibrio en cada ensalada.
Freshness & balance in every salad.



Pasta tradicional



Traditional pasta

Espaguetis a la carbonara; la original

(yema de huevo de granja, parmesano y guanciale)

16,00€

Spaghetti carbonara; the original

(farm egg yolk, parmesan cheese & guanciale)



Espaguetis o tagliatelle boloñesa, con carne de ternera madurada 100% vacuno

16,50€

Spaghetti or tagliatelle bolognese with 100% matured beef



Tagliatelle o espaguetis a la napolitana, aceite de oliva, tomate cherry, ajo y albahaca

15,50€

Tagliatelle or spaghetti napolitana with olive oil, cherry tomatoes, garlic & basil



Lasaña de carne de vaca madurada

17,00€

Aged beef lasagna



Gnocchi salteados con pesto de albahaca y tomates cherry confitados

15,50€

Sautéed gnocchi with basil pesto & confit cherry tomatoes



Recetas con esencia italiana y
carácter artesanal.

*Italian-inspired recipes with
handcrafted character.*





Arroces / Rices



Arroz meloso de gamba roja y calamar

24,50€

Creamy red prawn & squid paella



Arroz de presa ibérica y setas

23,00€

Iberian pork & wild mushroom paella



Arroz del senyoret

22,50€

Traditional "Senyoret" seafood paella



Arroz de bogavante

29,00€

Lobster paella



Arroz negro de sepia y ajo tierno

23,00€

Black cuttlefish paella with young garlic



Arroz de verduras de temporada

17,50€

Seasonal vegetable paella



Textura y sabor se unen en
nuestros arroces.
*Texture & flavour come together
in our rice dishes.*



Carnes / Meats

Carrillera ibérica confitada, cremoso de patata a la vainilla y jugo reducido de vino tinto 24,00€

Slow-cooked iberian beef cheek with vanilla potato cream & red wine jus



Jarrete de cordero confitado a baja temperatura, cremoso de patata trufada y jugo al romero 25,00€

Slow-cooked lamb shank with truffled potato cream & rosemary jus



Solomillo de vaca madurada, parmentier de boletus y demi-glace de oporto 28,00€

Dry-aged beef tenderloin with boletus parmentier & port demi-glace



Entrecot de vaca madurada (300 g), patatas smashed y salsa pimienta 29,50€

Dry-aged ribeye steak with smashed potatoes & pepper sauce



Cochinillo crujiente, cremoso trufado, manzana asada y jugo reducido 24,50€

Crispy suckling pig with truffled cream, roasted apple & reduced jus



T-bone madurado (1 kg aprox.), patatas fritas, pimientos de padrón, salsa chimichurri y ensalada verde 52,00€

Dry-aged t-bone steak with french fries, padrón peppers, chimichurri sauce & green salad



Tomahawk de vaca madurada (1,2 kg), chimichurri, ensalada de rúcula con parmesano y tomate cherry, patata baby asada 69,00€

Dry-aged tomahawk steak with chimichurri, rocket salad, parmesan, cherry tomatoes & roasted baby potatoes





Pescados / Fish



Corvina a la plancha con patata confitada,
hinojo braseado y beurre blanc cítrico

19,00€

*Grilled corvina with confit potato, braised
fennel & citrus beurre blanc*



Rodaballo a la plancha con patata confitada,
hinojo braseado y beurre blanc cítrico

20,50€

*Grilled turbot with confit potato, braised
fennel & citrus beurre blanc*



Bacalao confitado con crema suave de puerro y pil pil ligero

19,50€

Confit cod with leek cream & light pil pil sauce



Salmón a la plancha con verduras salteadas y beurre blanc

19,00€

Grilled salmon with sautéed vegetables & beurre blanc



Fish & chips premium, salsa tártara casera y coleslaw

18,50€

*Premium fish & chips with
homemade tartar sauce & coleslaw*



✱ Edición verano / Summer edition ✱

Almejas en salsa verde tradicional

26,00€

Clams in traditional green sauce



Mejillones al vino blanco, laurel, ajo y perejil

17,00€

Mussels with white wine, bay leaf, garlic & parsley





Postres / Desserts



Torrija estilo montepiedra con helado de leche merengada **8,00€**
Montepiedra-style french toast with meringue milk ice cream



Parfait de chocolate, sal marina y coulis de frutos del bosque **9,00€**
Chocolate parfait with sea salt & wild berry coulis



Milhojas de crema de limón, merengue y limoncello **9,50€**
Lemon, meringue & limoncello Millefeuille



Crème brûlée de coco y lima **8,00€**
Leche de coco, ralladura de lima fresca
y caramelo crujiente

Coconut & lime Crème Brûlée
Coconut milk, fresh lime zest & crunchy caramel



Tarta de queso cremosa con frutos rojos **8,50€**
Creamy cheesecake with red berries



Copa explosión, bola de chocolate belga, vainilla, caramelo,
brownie, salsa de chocolate fundida y avellanas caramelizadas **7,00€**
Explosion cup with belgian chocolate, vanilla, caramel,
brownie, melted chocolate sauce & caramelised hazelnuts



Azure rojo, helado de fresa, sorbete de frambuesa,
coulis de frutos rojos y nata montada **7,00€**
Azure red, with strawberry ice cream, raspberry
sorbet, red fruit coulis & whipped cream



No te resistas a nuestros postres.
Don't resist our desserts.

