

La Azóhía

Restaurante & Bar

laazohiaresaurantebar@gmail.com

Temporada 2015



Reservas: 968 150 164















Encuentranos



La Azahra

Restaurante & Bar

Ensaladas

Ensalada Mixta (Tomate, lechuga perdis, atún, Huevo, maíz, cebolla, aceitunas)	   	9€
Ensalada Especial Azahra (Lechuga de roble, queso fresco, bacon frito, frutos secos)	   	10€
Ensalada Gourmet (Mezclum, chermu, Jamón de Pato, cereales, Viragre Frambuesa)	   	9€
Tomate Partido Con Salazón de Bonito y aceitunas partidas	 	10€

Entrantes

Tartar de Atún Rojo	  	10€
Pastel de puerros y berenjena	  	7€
Mousse de Anchoas Con mermelada de Tomate	 	8€
Verduras Plancha (2 pax)		9€
Rewelto de setas y Gambas	  	8€
Pimientos de piquillo rellenos de marisco		9€
Almejas Gallegas al ajillo	 	10€
Gambas Peladitas al ajillo	 	10€
Calamares a la Romana	 	10€
Fritura de chopitos	 	9€
Caballitos caseros rebozados Buds	   	9€
Tiques Min. 4uds.	   	6€
Huevos Estrellados con Jamón y salsa de Piquillos	   	8€
Croquetas de Jamón Caseras Min. 4 uds.	  	6€
Croquetas de Marisco Caseras Min. 4 uds.	   	6€

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.








La Azahra

Restaurante & Bar

Entrantes

Patatas Bravas	 	7€
Calamar Nacional Plancha		15€
Sepia Plancha		12€
Boquerones fritos Min. Docena.	  	8€
Sardinas a la Plancha 6uds		5M
Mejillones al Vapor ó al Chardonnay	 	8€
Plato de Jamón y queso	 	10€

Platos Para Niños

Patatas Fritas con Lomo		7€
Patatas Fritas con Croquetas de Jamón		7€
Patatas fritas con Pechuga		7€
Patatas Fritas con Calamares Romana		7€
Patatas Fritas con nuggets de pollo	 	7€
Patatas Fritas con tortilla a la francesa	  	7€
Con Huevo frito		+ 1€

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.

La Azohía

Restaurante & Bar

Pescados

Fritura de Pescado Azohía  	11€
Bacalao Confitado al ajaceite  	14€
Atún Rojo a la Plancha 	16€
Dorada* (Ver salsas) 	12€
Lubina (Ver salsas) 	12€

Importante

Si se pide algún plato con patatas Fritas tener en cuenta: 

Salsas: Ajo Pescador, salsa verde. Incremento de 1€

Según temporada, disponemos de pescado fresco de la bahía. Pregunte a su camarero.

Carnes

Solomillo de ternera (Ver salsas)* 	17€
Entrecote de Ternera (Ver salsas)* 	15€
Chuletas de Cordero 	12€
Secreto Cerdo 	14€
Hamburguesa de Buey 200gr  	11€

Importante

Salsas: Vino Tinto con Pasas, Roquefort, Pimienta verde, Sésos Trufadas 

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.

La Azohía

Restaurante & Bar

Arroces

Las paellas son nuestra especialidad ¡¡¡Pruébelas!!!!

Paella de Marisco    	9€
Paella Mixta    	9€
Paella de Pollo 	9€
Paella de Maça 	9€
Paella de Verduras 	9€
Caldero Bajo Reserva Consultar Camarero  	12€
Arroz Cabotifoso   	12€

(Misma base que el caldero, pero con gambas peladas y trocitos de pescado)
¡¡¡Riquísimo!!!!

Para una mejor atención y mayor rapidez de servicio, rogamos llamen para reservar

Si no han reservado pregunte al camarero disponibilidad.
Todos los arroces son para Min. 2 personas.

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.

La Azahua

Restaurante & Bar

Vinos

Tintos

	D.O.		
Honoro de Vera	Jumilla	10€	
Juan Gil 4 meses	Jumilla	15€	
Hacienda del Cardo Crianza (Cepas Viejas)	Jumilla	16€	
Ramón Bilbao E.D. Limitada	Rioja	16€	
Cune Tinto Crianza	Rioja	12€	
Protos Tinto Roble	Ribera Duero	14€	

Rosados

D.O.

Fortius	Navarra	8€	
Peñascal		8€	

Blancos

D.O.

Alborada (Verdejo)	Rueda	9€	
Pata Negra (Verdejo)	Rueda	9€	
Antonio Barbadillo (Especial para Pescados)	Sevilla	8€	
Mar de Frades	Albariño	21€	

Todos los vinos de nuestra Carta contienen sulfitos 

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.

La Azahua

Restaurante & Bar

Postros Caseros

Tarta de queso con mermelada de fresa	  	35€
Tarta de la abuela	 	35€
Tarta de Hojaldre Con merengue y crema	  	35€
Pan de Calatraba con caramelo	  	35€
Flan de huevo	 	25€
Sufle de Merengue	 	35€
Dulce de leche	 	35€
Tarta de Manzana	  	35€
Arroz Con Leche	 	35€
Tarta de 2 chocolates	  	35€
Tocino de Cielo		35€
Brownie de Chocolate	  	35€
Fruta del tiempo. Pregunte a su camarero		5M

Amplia carta de Helados (ver carta de helados)

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.

La Azohía

Restaurante & Bar

Menú Diario de Lunes a Viernes

Realizamos Menús especiales bajo reserva, desde 20€ (mínimo 4 personas).
Consulte a nuestro personal.

Disponemos de amplio Salón Comedor para celebraciones y reuniones. Consulte Disponibilidad.

Significado de Iconos de carta. Alérgenos en alimentos.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener trazas de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut), crustáceos y productos derivados, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, pistachos y nueces de macadamia), apio, mostaza, granos de sésamo y sulfitos.



C/Valle de Arón, 3 La Azohía

Cartagena 30968

Muchas Gracias Por su Visita
La Azohía Restaurante & Bar

2015



Reservas: 968 150 164

Encuentranos

