

# ASADOR-AZAFRÁN

C/Pañoleta nº 10 –41900 Camas (Sevilla)

Reservas 954395948-fax 955982557

[www.azafranrestaurantes.com](http://www.azafranrestaurantes.com)

[www.facebook.com/azafranrestaurantes](http://www.facebook.com/azafranrestaurantes)

## MENÚ "CHICUELINA"

### PARA COMPARTIR

*Milhojas de tres quesos con pan de higos y cuajada de vino tinto  
con reducción de mermelada de pimientos rojos y piñones.*

*Tacos de Bacalao Rebozados.*

*Croquetas de Cola de Toro*

*Revuelto de Morcilla de arroz con pasas.*

### 2º PLATO(a elegir)

*Arroz al Señorito con Corvina y Langostinos*

*Mero al Champagne*

*Presa Ibérica a la Parrilla con jamón.*

### POSTRES

*Surtido de postres variados*

*Sorbete de limón al Cava*

*Café o Infusiones*

*Licores (Orujo y Pacharán)*

**Precio por persona 45 € IVA incl.**

**Bebidas:** cerveza, refrescos, agua mineral, Rioja o Ribera de la Casa.

#### **Observaciones:**

- 1.- Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú
- 2.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración
- 3.- Se dará señal a cuenta acordada entre las dos partes. Esta en caso de anulación no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc...) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 5.- En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comuníquelo para adaptar su menú a sus necesidades.
- 6.- Menú mínimo 8 personas.
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos

# ASADOR-AZAFRÁN

C/Pañoleta nº 10 –41900 Camas (Sevilla)

Reservas 954395948-fax 955982557

[www.azafranrestaurantes.com](http://www.azafranrestaurantes.com)

[www.facebook.com/azafranrestaurantes](http://www.facebook.com/azafranrestaurantes)

## MENÚ “BURLADERO “

### PARA COMPARTIR

*Block de Hígado de Pato  
Ensalada de Aguacate y Langostinos  
Revuelto Orinoco (Salmón y Gulas)  
Alcachofitas a la Crema de Oporto con foie*

### 2º PLATO(a elegir)

*Arroz con Bogavante  
Bacalao a la Bechamel de Manzana  
Entrecote de Buey*

### POSTRES

*Surtido de postres variados  
Sorbete de limón al Cava  
Café o Infusiones  
Licores (Orujo y Pacharán)*

**Precio por persona 50 € IVA incl.**

**Bebidas:** cerveza, refrescos, agua mineral, Rioja o Ribera de la Casa.

#### **Observaciones:**

- 1.- Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú
- 2.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración
- 3.- Se dará señal a cuenta acordada entre las dos partes. Esta en caso de anulación no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc...) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 5.- En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comuníquelo para adaptar su menú a sus necesidades.
- 6.- Menú mínimo 8 personas.
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos

# *ASADOR-AZAFRAN*

*C/Pañoleta nº 10 –41900 Camas (Sevilla)*

*Reservas 954395948-fax 955982557*

*www.azafranrestaurantes.com*

*www.facebook.com/azafranrestaurantes*

## *MENU "PORTA GAYOLA"*

### *UN PLATO POR COMPARTIR*

*Jamón Ibérico de Bellota  
Tacos de Morcilla de Burgos a la Parrilla  
Revuelto de Bacalao al Ajo Arriero  
Espárragos a la Plancha con Foei*

### *2º PLATO (a elegir)*

*Asado de cochinitillo al Horno de Leña  
Asado de Lechazo de Burgos al Horno de Leña*

### *POSTRES*

*Surtido de postres variados  
Sorbete de limón al Cava  
Café o Infusiones  
Licores (Orujo y Pacharán)*

### *BODEGA*

*Altitud 912 (Ribera del Duero)  
Ardalejo (Valtiendas Segovia)*

*Precio por persona 55 € IVA incl.*

*Bebidas: cerveza, refrescos, agua mineral*

#### *Observaciones:*

- 1.- Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú*
- 2.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración*
- 3.- Se dará señal a cuenta acordada entre las dos partes. Esta en caso de anulación no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.*
- 4.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc...) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.*
- 5.- En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comuniquenlo para adaptar su menú a sus necesidades.*
- 6.- Menú mínimo 8 personas.*
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos*

# ASADOR-AZAFRAN

C/Pañoleta nº 10 – 41900 Camas (Sevilla)  
Reservas 954395948-fax 955982557  
www.azafranrestaurantes.com  
[www.facebook.com/azafranrestaurantes](http://www.facebook.com/azafranrestaurantes)

## MENU "MAESTRANZA"

### PARA COMPARTIR

Surtido de Chacinas  
Block de Hígado de Pato  
Cochas de Bacalao a la Bilbaína  
Pulpo a la Parrilla con Crema de Boletus  
Caviar de Castilla (Mollejas y Riñones de Cordero)

### 2º PLATO(a elegir)

Arroz con Cola de Toro  
Solomillo de Ternera a la Parrilla  
Paletilla de Cordero  
Merluza a la Plancha o a la Vasca

### POSTRES

Surtido de postres variados  
Sorbete de limón al Cava  
Café o Infusiones  
Licores (Orujo y Pacharán)

### BODEGA

Rioja Vega Edición Limitada  
Carramimbre Crianza (Ribera del Duero)  
Naia (Rueda Verdejo)

**Precio por persona 60 € IVA incl.**

*Bebidas: cerveza, refrescos, agua mineral*

### **Observaciones:**

- 1.- Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú
- 2.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración
- 3.- Se dará señal a cuenta acordada entre las dos partes. Esta en caso de anulación no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc...) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 5.- En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comunicarlo para adaptar su menú a sus necesidades.
- 6.- Menú mínimo 8 personas.
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos

# ASADOR-AZAFRAN

C/Pañoleta nº 10 – 41900 Camas (Sevilla)  
Reservas 954395948-fax 955982557  
www.azafranrestaurantes.com  
www.facebook.com/azafranrestaurantes

## MENU "PUERTA DEL PRINCIPE"

### PARA COMPARTIR

Surtido de Chacinas  
Gambas Blancas de Huelva  
Colas de Cigalas fritas con Mahonesa de Wasabi  
Champiñón Relleno de Bogavante  
Alcachofas al Oloroso  
Pulpo a la Parrilla con Crema de Boletus

### 2º PLATO(a elegir)

Entrecote de Buey  
Solomillo de ternera  
T-Bone de Novillo  
Bacalao al Pil Pil  
Merluza a la Vasca

### POSTRES

Surtido de postres variados  
Sorbete de limón al Cava  
Café o Infusiones  
Licores (Orujo y Pacharán)

### BODEGA

Nora (Albariño)  
De Nit (Cava Rosado)  
Parda de Atauta (Ribera del Duero)

**Precio por persona 70 € IVA incl.**

*Bebidas: cerveza, refrescos, agua mineral*

### Observaciones:

- 1.- Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú
- 2.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración
- 3.- Se dará señal a cuenta acordada entre las dos partes. Esta en caso de anulación no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles de antelación.
- 4.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc...) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 5.- En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comuniquenlo para adaptar su menú a sus necesidades.
- 6.- Menú mínimo 8 personas.
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos