

La Flor
de
Azafrán

RESTAURANTE & BAR

MENÚ Plato al Centro

TODO A COMPARTIR con Platos al centro cada 4 personas

Olivas Sevillanas

4 Bolas de Ensaladilla de Langostinos

Carpaccio de Calabacín con Tomate Seco y Aceite de Lima y Romero

Croquetas de Jamón Ibérico

Revuelto de Camembert Azul con Regaña de Parmesano

Presa Ibérica a la Mostaza Crujiente

-----o-----

Postres Variados

Café 100% Arábica

Sorbete de Limón al Cava (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos , Agua Mineral, Vinos Finos y Olorosos

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 33€ IVA Incluido.

La Flor
de
Azafrán

RESTAURANTE & BAR

MENÚ Nuevo Nervión

Olivas Sevillanas
Atún Marinado "Sahimi"
Ensaladilla de Langostinos
Croquetas de Jamón Ibérico
Pulpo Frito con Mayonesa de Pimentón
Revuelto de Camembert con Regaña de Parmesano

Segundo Plato a Elegir

Lomitos de Bacalao con Ali-Oli de Membrillo
O
Lingote de Presa Ibérica con Boniato y Salsa Bourbom
-----O-----

Postre s Variados
Café 100% Arábica
Sorbete de Limón al Cava (Invitación de la Casa)
BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos y Olorosos
Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 36€ IVA Incluido.

La Flor
de
Azafrán

RESTAURANTE & BAR

MENÚ Safrón

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Taquitos de Salmón Marinado con Salsa Tártara

Croquetas de Jamón Ibérico

Pulpo a la Parrilla con Crema de Boletus

Segundo Plato a Elegir

Merluza a la Crema de Carabinero con Langostinos

o

Solomillo de Vaca a la Parrilla con salsa Jack Daniel´s

-----o-----

Postres Variados

Café 100% Arábica

Sorbete de Limón al Cava (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos y

Olorosos

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 39€ IVA Incluido.

La Flor
de
Azafrán

RESTAURANTE & BAR

MENÚ Flor de Azafrán

Plato cada 4 personas

Olivas Sevillanas

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo, Queso de Oveja,

Taquitos de Salchichón Extra

Tartar de Atún con Calabaza y Alga Wakame

Pincho de Langostinos con Mayonesa de Soja

Chipirones Rellenos de Mousse de Pato en Salsa Americana

Segundo Plato a Elegir

Lomo de Bacalao Gratinado con Ali-Oli de Membrillo

O

Solomillo de Buey con Setas al Oporto

-----O-----

Postres Variados

Café 100%Arábica

Sorbete de Limón al Cava (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos y Olorosos

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 48€ IVA Incluido.

La Flor
de
Azafrán RESTAURANTE & BAR

MENÚ Premium Selección

Plato cada 4 personas

Olivas Sevillanas

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo, Queso de Oveja, Taquitos de Salchichón Extra

Mi-Cuit de Foie de Pato al Pedro Ximénez con Fresas & Canónigos

Pinchos de Langostinos con Mayonesa de Soja

Pulpo a la Parrilla con Crema de Boletus

Segundo Plato a Elegir

Suprema de Merluza con Carabinero

o

Solomillo de Buey con Champiñón Confitado a la Menta

o

Paletilla de Cordero Lechal Asada

-----o-----

Postres Variados

Café 100% Arábica

Sorbete de Limón al Cava (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos y Olorosos

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 53€ IVA Incluido .

Opcional

Ración Gambas Blancas de Huelva... 6€+por persona

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. Ésta, en caso de anulación, no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles con 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 dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comuníquenos para adaptar su menú a sus necesidades.
- 6.- Menú Mínimo 8 personas
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos
- 8.- Precios válidos hasta el 7 de Enero de 2019.

Reservas

Al teléfono: 854 70 28 37

Vía mail: su solicitud quedará pendiente de confirmar por parte del
restaurante

azafran@azafranrestaurantes.com

www.azafranrestaurantes.com

Atte.
La Dirección