

ASADOR-AZAFRÁN

C/Pañoleta nº 10 –41900 Camas (Sevilla)

Reservas 954395948-fax 955982557

www.azafranrestaurantes.com

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

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

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