



Starter | Entrada

Classic Caesar Salad Ensalada César Clásica Anchovies and Mexican Cotija Cheese Anchoas y Queso Cotija Mexicano	\$150
Filled Figs Higos Rellenos Goat Cheese and Pear-Nut Chutney Filling, Arugula Salad with Honey and Balsamic Vinaigrette Rellenos de Queso de Cabra y Chutney de Pera-Nuez con Ensalada de Rúcula y Vinagreta de Balsámico y Miel	\$175
Pickled Tuna Sashimi Sashimi de Atún Homemade Ponzu-Peanut Sauce, Avocado Crème, Sesame Seeds and Fresh Coriander Salsa Ponzu con Cacahuete Hecha en casa, Cremoso de Aguacate, Ajonjolí y Cilantro Fresco	\$240
Mixed Baby Salad Ensalada Baby Mixta Baby Leaves with House Vinaigrette, Strawberries, Nuts and Goat Cheese Lechugas Baby con Vinagreta de la Casa, Fresas, Nueces y Queso de Cabra	\$160
Sautéed Asparagus Espárragos Salteados with Creamy Hummus, Cherry Tomato Salad and Red Onion Marmalade con Hummus Cremoso, Ensalada de Tomate Cherry y Mermelada de Cebolla Morada	\$180
Grilled Shrimp Camarones a la Parilla Sautéed in Ginger Butter with Avocado and Mango Tartar Salteados en Mantequilla de Jengibre con Tartar de Aguacate y Mango	\$180
Burrata (ask your server if available, pregunte a su anfitrión si está disponible) Creamy Burrata Cheese, Fresh Tomatoes, Basil, Kalamata Olives and Balsamic Cremoso Queso Burrata con Jitomates Frescos, Albahaca, Aceitunas Kalamata y Balsamico	\$250

Charcuterie Boards | Tablas de Charcuterie

Pear Carpaccio Carpaccio de Pera Arugula Salad, Serrano Ham, Roasted Nuts, Fresh Parmesan Cheese, Balsamico Vinaigrette Ensalada de Arúgula, Jamón Serrano, Nueces Tostadas, Queso Parmesano Fresco y Vinagreta Balsámica	\$290
Cheese Plate Plato de Queso with Homemade Pear Chutney & Pickled Vegetables - Tête de Moine, Goat, Camembert, Reblochon & Gruyere con Chutney Casero de Pera y Verduras en Escabeche - Tête de Moine, Cabra, Camembert, Reblochon y Gruyere	\$495
Cheese & Meat Plate Tabla de Queso y Carnes Frías Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Jamón Serrano, Salami y Roast Beef Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Serrano Ham, Salami & Roast Beef	\$545

Pastas & Risottos

Raviolis Filled with Gruyere Cheese and Ricotta, White Wine-Mushroom Sauce, Red Bell Pepper and Pecans Rellenos de Queso Gruyere y Ricota, Salsa de Vino Blanco-Champiñones, Pimiento Morrón Rojo y Nueces + Serrano Ham Jamón Serrano (80 g) +\$120	\$320
Fetuccini Pasta with Cream Cheese Sauce, Parma Ham and Asparagus Pasta con Salsa de Queso Crema, Jamón de Parma y Espárragos + Chicken + Pollo \$320 + Shrimp + Camarón \$340	\$240
Seafood Risotto Black Risotto with Grilled Shrimp, Octopus, Scallops, Saffron Foam and Vegetables Risotto Negro con Camarones a la Plancha, Pulpo, Callo, Espuma de Azafrán y Vegetales	\$360



PRICES IN PESOS | VAT INCLUDED
WE ACCEPT CASH, VISA AND MASTERCARD

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
ACEPTAMOS EFECTIVO, VISA Y MASTERCARD



Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

OLAS ALTAS 507, COL. EMILIANO ZAPATA, PUERTO VALLARTA, JALISCO | 322 223 2060 | RFC: LOR180717LLA

INFO@AZAFRANPV.COM | WWW.AZAFRANPV.COM
Horario de Apertura | Opening hours: 5:00 pm - 10:30 pm

Share your experience



#AzafranPV



The Classics | Los Clásicos

THE SCHNITZEL

Hand-Scraped Spaetzle, Mixed Salad and Demi-Glace
Spaetzle Raspados a Mano, Ensalada Mixta y Demi-Glace

\$280

THE LAMB

Nayarit Lamb "Barbacoa Style"
Cabbage Leaf Wrapped with Sweet Potato with Maple Syrup Puree and Green Beans
Cordero de Nayarit al Estilo Barbacoa
Envuelto en Hoja de Col con Pure de Camote con Miel Maple y Ejotes

\$360

THE SALMON

Roasted Salmon Filet with Saffron Crust on Lukewarm Asparagus & Arugula Salad
Filete de Salmón con Costra de Azafrán, Ensalada Tibia de Espárragos y Arúgula

\$395

Main Dish | Plato Fuerte

Filet Mignon a la Diana Azafrán Style | Filete Mignon a la Diana al Estilo Azafrán

Black Angus Filet, Creamy Cognac Mushroom Sauce, Glazed Vegetables and Purée of the Day
Filete Black Angus, Salsa Cremosa de Champiñones al Cognac, Verduras Glaseadas y Puré del Día

\$395

Baked Quinoa Bonbon | Bombón de Quinoa Horneado

Filled with Vegetables and Quinoa, Eggplant and Vegan Feta Cheese Cream and Tomato Marmalade
Rellenos de Vegetales y Quinoa con Salsa de Berenjena y Queso Feta Vegano y Mermelada de Jitomate

\$280

Roasted Duck Breast | Magret de Pato Asado

Baked Polenta a la Romana, Celery Purée, Glazed Vegetables and Orange-Anise Jus
Polenta a la Romana, Puré de Apio, Vegetales Glaseados y Jus de Naranja-Anís

\$495

Lemon Braised Chicken Thigh | Muslo de Pollo Estofado

Beet Risotto and Creamy Almond Sauce
Risotto de Betabel y Salsa Cremosa de Almendras

\$290

Boneless Premium Short-Rib | Premium Short Rib sin Hueso

Baby Vegetables, Potato Purée and Port Wein and Thyme Jus
Vegetales Baby, Puré de Papa y Jus de Oporto y Tomillo

\$550

Black Angus Rib-Eye

Potato-Bacon Croquettes, Herb Butter and Side Salad with Balsamic Vinaigrette
Croquetas de Papa y Tocino, Mantequilla a las Hierbas y Ensalada con Vinagreta Balsámica

\$950



PRICES IN PESOS | VAT INCLUDED
WE ACCEPT CASH, VISA AND MASTERCARD

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
ACEPTAMOS EFECTIVO, VISA Y MASTERCARD



Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

OLAS ALTAS 507, COL. EMILIANO ZAPATA, PUERTO VALLARTA, JALISCO | 322 223 2060 | RFC: LOR180717LLA

INFO@AZAFRANPV.COM | WWW.AZAFRANPV.COM
Horario de Apertura | Opening hours: 5:00 pm - 10:30 pm

Share your experience



#AzafranPV



Tasting Menu

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Soup of the Day | Sopa de día



Pickled Tuna Sashimi | Sashimi de Atún

Homemade Ponzu-Peanut Sauce, Avocado Crème, Sesame Seeds and Fresh Coriander
Salsa Ponzu con Cacahuete Hecha en casa, Cremoso de Aguacate, Ajonjolí y Cilantro Fresco

or | o

Grilled Shrimp | Camarones a la Parilla

Sautéed in Ginger Butter and Avocado and Mango Tartar
Salteados en Mantequilla de Jengibre y Tartar de Aguacate y Mango



Sautéed Asparagus | Espárragos Salteados

with Creamy Hummus, Cherry Tomato Salad and Red Onion Marmalade
con Hummus cremoso, ensalada de Tomate Cherry y Mermelada de Cebolla Morada

or | o

Filled Figs | Higos Rellenos

Goat Cheese and Pear-Nut Chutney Filling, Arugula Salad with Honey and Balsamic Vinaigrette
Rellenos de Queso de Cabra y Chutney de Pera-Nuez con Ensalada de Rúcula y Vinagreta de Balsámico y Miel



Filet Mignon a la Diana Azafrán Style | Filete Mignon a la Diana al Estilo Azafrán

Black Angus Filet, Creamy Cognac Mushroom Sauce, Glazed Vegetables and Purée of the Day
Filete Black Angus, Salsa Cremosa de Champiñones al Cognac, Verduras Glaseadas y Puré del Día

or | o

Roasted Salmon Filet | Filete de Salmón

with Saffron Crust on Lukewarm Asparagus & Arugula Salad
con Costra de Azafrán, Ensalada Tibia de Espárragos y Arúgula



Choice of Dessert | Postre a Elegir

Five Course Menu | Menú de 5 tiempos
\$990 MXN



PRICES IN PESOS | VAT INCLUDED
WE ACCEPT CASH, VISA AND MASTERCARD

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
ACEPTAMOS EFECTIVO, VISA Y MASTERCARD

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

OLAS ALTAS 507, COL. EMILIANO ZAPATA, PUERTO VALLARTA, JALISCO | 322 223 2060 | RFC: LOR180717LLA

INFO@AZAFRANPV.COM | WWW.AZAFRANPV.COM
Horario de Apertura | Opening hours: 5:00 pm - 10:30 pm

Share your experience



#AzafranPV





Historia

El azafrán -seguramente la especia más exótica y legendaria durante siglos-, deriva de la palabra persa *zar*, que se traduce como "oro". Este preciado bien es considerado como el más caro de las especias y ha sido cultivado desde hace más de 3,500 años por diversas culturas y civilizaciones en varios continentes. Recolectado cuidadosamente de los estigmas desecados de la rosa del azafrán *Crocus Sativus*, que solo aflora durante 3 semanas al año, su precio puede llegar a los \$5,000 USD por libra, convirtiéndolo en uno de los cuatro ingredientes más caros del mundo. Curiosamente, un gramo de azafrán se puede considerar más valioso que un gramo de oro, por lo que es conocido popularmente como "oro rojo".

Esta preciada especia se produce principalmente en Asia Menor, Marruecos, Grecia, India y España. Aunque la cosecha anual mundial es de 175 toneladas, cada kilo de azafrán requiere hasta 200,000 estigmas de *Crocus Sativus*, lo que ocasiona que el azafrán sea uno de los productos más caros en el mundo y cuyo precio no fluctúa en el mercado global.

Su uso no se limita a la condimentación. El azafrán ha sido utilizado desde los confines de la historia como fragancia y como tinte. Además, contiene propiedades medicinales que ayudan con los problemas digestivos y respiratorios, insomnio, depresión y tiene una gran reputación como excelente afrodisíaco.

The Story

Perhaps the most legendary and exotic spice in existence, saffron, derived from the Persian word "zar", meaning gold, is famed as the most expensive spice in the world, cultivated for over 3500 years across cultures, continents, and civilizations. Harvested from the carefully dried stigmas of the *Crocus sativus* flower, which only blooms a mere 3 weeks of the year, it can reach prices of up to \$5000 USD per pound, making it one of the 4 most expensive ingredients on earth. Truly a precious commodity, a gram of saffron is often more precious than a gram of gold, earning it the commonly used title of "red gold".

This prized spice is predominately produced in Asia Minor, Morocco, Greece, India and Spain. And while the annual global harvest worldwide is around 175 tons per year, each kilo of saffron requires up to 200 000 *Crocus sativus* stigmas, helping to keep saffron one of the priciest products in the world, untouched by fluctuations of world markets.

Not only a seasoning, saffron has been used since the beginning of history as a dye and fragrance, and still to this day for medical properties, said to aid with digestive and respiratory issues, insomnia, depression and for its reputation as a powerful aphrodisiac.

Share your experience | Comparte tu experiencia



#AzafranPV

Olas Altas 507, Col. Emiliano Zapata,
Puerto Vallarta, Jalisco | 322 223 2060
info@azafranpv.com | www.azafranpv.com
RFC: LOR180717LLA

