



Starters | Entradas

- Artisanal Smoked Ham | Jamón Ahumado Artesanal** \$220
Figs, Tête de Moine Cheese and Dijon Mustard Vinaigrette
Higos, Queso Tête de Moine y Vinagreta de Mostaza Dijon
- Chef's Style Soup of the Day | Sopa del Día al Estilo del Chef** Market Price | *Precio del Día*
- Classic Caesar Salad | Ensalada César Clásica** \$140
Anchovies and Mexican Cotija Cheese
Anchoas y Queso Cotija Mexicano
- Filled Figs | Higos Rellenos** \$185
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
- Mixed Baby Salad | Ensalada Baby Mixta** \$150
Baby Leaves with House Vinaigrette, Strawberries, Nuts and Goat Cheese
Lechugas Baby con Vinagreta de la Casa, Fresas, Nueces y Queso de Cabra
- Sautéed Asparagus | Espárragos Salteados** \$180
with Creamy Hummus, Cherry Tomato Salad and Red Onion Marmalade
con Hummus Cremoso, Ensalada de Tomate Cherry y Mermelada de Cebolla Morada
- Grilled Shrimp | Camarones a la Parilla** \$200
Sauteed in Azafrán Style Butter on Jicama Carpaccio with Herb Gremolata and Radish
Salteados en Mantequilla de la Casa sobre Carpaccio de Jícama, Gremolata de Hierbas y Rábano
- Burrata (ask your server if available, pregunte a su anfitrión si está disponible)** \$290
Creamy Burrata Cheese, Fresh Tomatoes, Basil, Kalamata Olives and Balsamic
Cremoso Queso Burrata con Jitomates Frescos, Albahaca, Aceitunas Kalamata y Balsámico
- The Impostor | La Impostora** \$180
Traditional Azafran Beef Tartar, Avocado and Blue Corn Tostada
La tradicional Tartar de Res de Azafrán, Aguacate y Tostada de Maíz Azul

Charcuteria Boards | Tablas de Charcuterie

- Pear Carpaccio | Carpaccio de Pera** \$345
Arugula Salad, Serrano Ham, Roasted Nuts, Fresh Parmesan Cheese, Balsamic Vinaigrette
Ensalada de Arúgula, Jamón Serrano, Nueces Tostadas, Queso Parmesano Fresco y Vinagreta Balsámica
- Cheese Plate | Tabla de Queso** \$545
Homemade Pear Chutney & Pickled Vegetables - Tête de Moine, Goat, Camembert, Reblochon & Gruyere
Chutney Casero de Pera y Verduras en Escabeche - Tête de Moine, Cabra, Camembert, Reblochon y Gruyere
- Cheese & Meat Plate | Tabla de Queso y Carnes Frías** \$595
Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Serrano Ham, Salami & Roast Beef
Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Jamón Serrano, Salami y Roast Beef



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



Pasta

Fondue	\$320
Potato Ravioli, Arugula and Truffle-Parmesan Sauce <i>Raviolis de Papa, Arúgula y Salsa de Trufas y Parmesano</i>	
Fetuccini	\$340
Al Pesto d'Azafrán with Grilled Fish, Rosted Pine Nuts, Tomato Chutney and Fresh Parmesan <i>Al Pesto d'Azafrán con Pescado a la Parilla, Piñones Tostados, Chutney de Jitomate y Parmesano Fresco</i>	
	+ Chicken + Pollo \$280
	Vegetarian only Pasta <i>Vegetariano solo Pasta</i> \$220

The Classics | Los Clásicos

EL SALMÓN	\$395
Roasted Salmon Filet with Saffron Crust on Lukewarm Asparagus and Arugula Salad <i>Filete de Salmón con Costra de Azafrán, Ensalada Tibia de Espárragos y Arúgula</i>	
LA RES	\$395
Nut-Crusted Premium Beef Filet, Purée of the Day, Shallots, Asparagus and Balsamic Jus <i>Filete de Res Premium, Costra de Nuez, Puré del Día, Chalotas, Espárragos y Jus de Balsámico</i>	
EL CORDERO	\$540
Slow Cooked Lamb Ossobuco with White Wine-Chive Risotto and Ratatouille <i>Ossobuco de Cordero a Fuego Lento con Risotto al Vino Blanco y Cebollín y Ratatouille</i>	

Main Dishes | Platos Fuertes

Filled Baked Quinoa Bonbon Bombón Relleno de Quinoa al Horno	\$280
Quinoa, vegetables, Eggplant and Vegan Feta Cheese Cream and Tomato Marmalade <i>Quinoa, Vegetales, Salsa de Berenjena y Queso Feta Vegano y Mermelada de Jitomate</i>	
Catch of the Day Pesca del Día	Market Price <i>Precio del Día</i>
Chef's Style with Local Market Produce and Ingredients <i>Al Estilo del Chef con Ingredientes y Productos del Mercado</i>	
Grilled Octopus Pulpo a la Parilla	\$445
Homemade BBQ Sauce, Creamy Sweet Potato-Maple Syrup Purée, Avocado Crème <i>Salsa BBQ Hecha en Casa, Puré de Camote con Miel de Maple, Crema de Aguacate</i>	
Chicken Cordon Blue Cordon Blue de Pollo	\$320
Filled with Artisan Smoked Ham and Swiss Cheese and Cauliflower-Onion Purée <i>Relleno de Jamón Ahumado Artesanal y Queso Suizo con Puré de Coliflor y Cebolla</i>	
Roasted Duck Breast Magret de Pato Asado	\$495
Celery Mousse, Potato Croquettes, Glazed Vegetables and Orange-Anise Jus <i>Mousse de Apio, Croquetas de Papa, Verduras Glaseadas y Jus de Naranja y Anís</i>	
Braised Premium Beef Short-Rib Premium Short-Rib de Res	\$550
Boneless Short Rib, Potato Purée and Traditional Bourguignonne Sauce <i>Short-Rib de Res sin Hueso, Puré de Papá y Salsa Bourguignonne Tradicional</i>	
Black Angus Roast Beef	\$590
Soy Sauce Glace, Sauteed Mushrooms and Spinach Ragout <i>Glace de Salsa de Soja, Champiñones Salteados y Ragú de Espinacas</i>	



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

Chef's Style Soup of the Day | Sopa del Día el Estilo del Chef

Sauvignon Blanc, Bodegas Origen, Aguascalientes, México



Artisanal Smoked Ham | Jamón Ahumado Artesanal
Figs, Tête de Moine Cheese and Dijon Mustard Vinaigrette
Higos, Queso Tête de Moine y Vinagreta de Mostaza Dijon

or | o

The Impostor | La Impostora

Traditional Azafran Beef Tartar, Avocado and Blue Corn Tostada
La tradicional Tartar de Res de Azafrán, Aguacate y Tostada de Maíz Azul

Pinot Noir, Extremadura Santa Sofía, España



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, Ensalada de Rúcula y Vinagreta de Balsámico y Miel

or | o

Grilled Shrimp | Camarones a la Parilla

Sauteed in Azafrán Style Butter on Jicama Carpaccio with Herb Gremolata and Radish
Salteados en Mantequilla de la Casa sobre Carpaccio de Jicama, Gremolata de Hierbas y Rábano

Trebbiano D`Abruzzo, Casal Thaulero, Italia



Catch of the Day | Pesca del Día

Chef's Style with Local Market Produce and Ingredients
Al Estilo del Chef con Ingredientes y Productos del Mercado
Chardonnay, Altotinto, Valle de Santo Tomás, Baja California

or | o

Black Angus Roast Beef

Soy Sauce Glace, Sauteed Mushrooms and Spinach Ragout
Glace de Salsa de Soja, Champiñones Salteados y Ragú de Espinacas

Cabernet Sauvignon Yvon Mau, Francia



Choice of Dessert | Postre al Gusto

Petit Syrah, Alto Tinto Cosecha Tardía, Valle de Ensenada, Baja California

FIVE COURSE MENU | MENÚ DE 5 TIEMPOS

\$1090 MXN

WITH WINE PAIRING | CON MARIDAJE

\$1690 MXN



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