



Main Dish | Plato Fuerte


Filete de Salmón (160 gr), Costra de Azafrán, Ensalada de Espárragos y Arúgula
Roasted Salmon Filet, Saffron Crust, Asparagus and Arugula Salad

Ragout de Res a La Stroganoff (150 gr), Spätzle al Estilo Alemán

Beef Ragout a la Stroganoff, German Style Spätzle

Raviolis Rellenos de Calabaza Castilla y Nuez Pecana, Pesto de Cinco Hierbas, Parmesano Fresco
Ravioli Filled with Castilian Squash and Pecan Nuts, Five-Herb Pesto, Fresh Parmesan

Elección de vino | *Choice of wine*

 *Chardonnay-Chenin, Anécdota, Altotinto, Baja California, México*
Tempranillo Merlot - Cabernet Sauvignon, Anécdota, Altotinto, Baja California, México

Starters | Entradas

Sopa de Papa y Hongos, Aceite de Trufa Blanca
Potato-Mushroom Soup, White Truffle Oil

Higos Rellenos de Queso de Cabra y Chutney de Pera-Nuez, Ensalada de Rúcula y Vinagreta Balsámico/Miel

Figs with Goat Cheese and Pear-Nut Chutney Filling, Arugula Salad, Honey/Balsamic Vinaigrette

Camarones al a Parrilla (85 gr), Carpaccio de Jícama, Gremolata de Hierbas y Rábano
Grilled Shrimp, Jicama Carpaccio, Herb Gremolata and Radish



Cuvee Blanc, Vinos de la Reina Duquesa, Valle de San Vicente, México

Desserts | Postres

Rollo de Cheesecake, Moras Azules
Cheesecake Roll, Blueberries

El Favorito de Gregorio, Volcán de Chocolate, Frutos Rojos

Gregorio's Favorite, Lava Cake, Fresh Berries

Helado de Azafrán hecho en Casa, Miel y Pistaches
Homemade Saffron Ice Cream, Honey and Pistachios



Licor de Petit Syrah, Cosecha Tardía, Altotinto, Baja California, México

MENÚ DE 3 TIEMPOS THREE COURSE MENU

\$459 MXN

CON MARIDAJE | WITH WINE PAIRING
\$899 MXN

MAY 15 - JUN 10, 2024

NO COMBINABLE CON OTRAS PROMOCIONES Y/O DESCUENTOS.



20th

Restaurant Week

by Vallarta Lifestyles

NOT COMBINABLE WITH OTHER PROMOTIONS AND/OR DISCOUNTS.

Reservations recommended.

322 223 2060 | info@azafranpv.com

Share your experience |    #AzafranPV

azafranpv.com.mx