



## Starters | Entradas

**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**

Anchovies and Mexican Cotija Cheese  
Anchoas y Queso Cotija Mexicano

**\$140**

**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

**\$185**

**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

**\$150**

**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 Jícama, Gremolata de Hierbas y Rábano

**\$200**

**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 Balsámico

**\$290**

## Charcuterie Boards | Tablas de Charcuterie

**Pear Carpaccio | Carpaccio de Pera**

Arugula Salad, Serrano Ham, Roasted Nuts, Fresh Parmesan Cheese, Balsamic Vinaigrette  
Ensalada de Arúgula, Jamón Serrano, Nueces Tostadas, Queso Parmesano Fresco y Vinagreta Balsámica

**\$345**

**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

**\$545**

**Cheese & Meat Plate | Tabla de Queso y Carnes Frías**

Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Serrano Ham, Salami & Roast Beef  
Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Jamón Serrano, Salami y Roast Beef

**\$595**

## Summer Special

**Surf and Turf**

Black Angus Roast Beef & Grilled Shrimp, on Avocado Salsa, Roasted Cauliflower,  
Mustard Seed, Portwine Jus  
Roast Beef de Black Angus y Camarones a la Parrilla, con Salsa de Aguacate, Coliflor Asada,  
Semillas de Mostaza, Jus de Oporto

**\$590**

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

### EL SALMÓN

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

\$395

### LA RES

Nut-Crusted Premium Beef Filet, Purée of the Day, Shallots, Asparagus and Balsamic Jus  
Filete de Res Premium con Costra de Nueces, Puré del Día, Chalotas, Espárragos y Jus de Balsámico

\$395

### EL CORDERO

Slow Cooked Lamb Ossobuco with White Wine-Chive Risotto and Ratatouille  
Ossobuco de Cordero Cocido a Fuego Lento con Risotto al Vino Blanco y Cebollín y Ratatouille

\$540

## Main Dish | Plato Fuerte

 **Filled Baked Quinoa Bonbon | Bombón Relleno de Quinoa al Horno**  
Quinoa, vegetables, Eggplant and Vegan Feta Cheese Cream and Tomato Marmalade  
Quinoa, Vegetales, Salsa de Berenjena y Queso Feta Vegano y Mermelada de Jitomate

\$280

### 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

Market Price | Precio del Día

### Chicken Cordon Blue | Cordon Blue de Pollo

Filled with Artisan Smoked Ham and Swiss Cheese and Cauliflower-Onion Purée  
Relleno de Jamón Ahumado Artesanal y Queso Suizo con Puré de Coliflor y Cebolla

\$320

### Roasted Duck Breast | Magret de Pato Asado

Celery Mousse, Potato Croquettes, Glazed Vegetables and Orange-Anise Jus  
Mousse de Apio, Croquetas de Papa, Verduras Glaseadas y Jus de Naranja y Anís

\$445

### Braised Premium Beef Short-Rib | Premium Short-Rib de Res

Boneless Short Rib, Potato Purée and Traditional Bourguignonne Sauce  
Short-Rib de Res sin Hueso, Puré de Papá y Salsa Bourguignonne Tradicional

\$445

### Fetuccini

Al Pesto d' Azafrán with Grilled Fish, Rosted Pine Nuts, Tomato Chutney and Fresh Parmesan  
Al Pesto d' Azafrán con Pescado a la Parilla, Piñones Tostados, Chutney de Jitomate y Parmesano Fresco

\$340

+ Chicken | + Pollo \$280

Vegetarian only Pasta | Vegetariano solo Pasta \$220



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

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



**✓ Cucumber-Tamarind Salad | Ensalada de Pepino y Tamarindo**  
with Cranberries, Mint and Celery Root Crème | con Arándanos, Menta y Crema de Raíz de Apio

or | o

**Sautéed Asparagus and Apricots | Espárragos y Chabacanos Salteados**  
with Feta Cheese and Lemon Dressing | con Queso Feta y Aderezo de Limón



**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

or | o

**Grilled Shrimp | Camarones a la Parilla**

Sautéed 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



**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

or | o

**Braised Premium Beef Short-Rib | Premium Short-Rib de Res**

Boneless Short Rib, Potato Purée and Traditional Bourguignonne Sauce  
Short-Rib de Res sin Hueso, Puré de Papá y Salsa Bourguignonne Tradicional



**Choice of Dessert | Postre al Gusto**

**FIVE COURSE MENU | MENÚ DE 5 TIEMPOS**

**\$1,090 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



# Azafrán

by *michel's*

## 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.

Perhaps the most legendary and exotic spice in existence, saffron, derived from the Persian word

## The Story

“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

