



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

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



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

