



# Christmas Menu

## MENÚ DE NAVIDAD

December | Diciembre 24 & 25, 2024\*

Roasted Vichyssoise with Salmon Tartar  
Vichyssoise Asada con Tártar de Salmón

*Merlot Rosado, Tierra de Luz Lagos de Moreno, Jalisco México*

Asparagus-Pumpkin Risotto | Risotto de Espárragos y Calabaza  
Grilled Panela Cheese, Roast Beef and Herb Foam  
Queso Panela a la Parrilla, Roast Beef y Espuma de Hierbas  
*Sauvignon Blanc Tres Raíces, Dolores Hidalgo, Guanajuato*

Beef Cheeks | Cachete de Res

Port Wine-Thyme Sauce, Truffled Potato Purée, Asparagus and Baby Carrots  
Salsa de Oporto y Tomillo, Puré de Papas Trufado, Espárragos y Zanahorias Baby  
or | o

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  
or | o

Catch of the Day | Pesca del Día

Orange-Peppercorn Crust, Creamed Cabbage-Tomato Ragout and Arancini  
Costra de Naranja y Pimienta, Ragout Cremoso de Col y Jitomate y Arancini  
*Choice of Azafrán Signature Wine from Valle de Santo Tomás, Baja California  
Chardonnay, Chenin Blanc Blend or Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon Blend*

Gingerbread-Chocolate Torte, Glazed Blackberries and Pistachio Ice Cream Tarta de  
Jengibre y Chocolate, Zarcamoras Glaseadas y Helado de Pistache  
*Petit Syrah, Alto Tinto Cosecha Tardía, Valle de Ensenada, Baja California*

**4-course Menu | Menú de 4 tiempos \$1,290 MXN**

**With wine pairing | Con maridaje \$1,890 MXN**

VAT Included | Gratuity not included | IVA incluido | Servicio no incluido  
Only with reservation and 50% advance payment Solo con reservación y anticipo del 50%

\*Please note that on this day only this menu is available  
Por favor tenga en cuenta que en esta fecha este es el único menú disponible.

Reservations / Reservaciones

322 223 2060 | info@azafranpv.com • OpenTable®

Share your  
experience



#AzafranPV

azafranpv.com.mx