

Tasting Menu

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

Passion Rosé, Portugal



Cucumber Tamarind Salad | Ensalada de Pepino y Tamarindo

Cream of Celery Root, Blueberries, and Mint | Crema de Raíz de Apio, Arándanos y Menta

or | o

Sautéed Asparagus and Peaches | Espárragos y Duraznos Salteados

Feta Cheese and Lime Dressing | Queso Feta y Aderezó de Limón

Pinot Grigio, Belfiore, Italia



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

or | o

Grilled Octopus | Pulpo a la Parilla

Garlic and Fine Herbs Marinade, Sweet Potato Purée, Cauliflower and Arancini

Al Ajo y Hierbas Finas, Puré de Camote, Coliflor y Arancini

Trebbiano D'Abruzzo, Casal Thaulero, Italia



Catch of the Day "Finkenwerder Art" Azafran Style

Shrimp, Bacon, Mushrooms, Green Onion and White Wine Ragout and Risotto

Pesca del Día "Finkenwerder Art" al estilo Azafrán

Ragout de Camarón, Tocino, Champiñones, Cebolla Cambray con Vino Blanco y Risotto

Chardonnay and Chenin Blanc Blend, Azafrán Signature Wine, Valle de Santo Tomas, Baja California

or | o

Beef Filet Strindberg Style | Filete de Res al Estilo Strindberg

Grilled Asparagus, Truffled Potato Purée and Caramelized Shallots

Espárragos a la Parrilla, Puré de Papas con Trufa Blanca y Chalotas Caramelizadas

Tempranillo, Merlot and Cabernet Sauvignon Blend, Azafrán Signature Wine, Valle de Santo Tomas, Baja California



Choice of Dessert | Postre a Elegir

Petit Syrah, Altotinto Cosecha Tardía, Valle de Ensenada, Baja California

5-COURSE MENU | MENÚ 5 TIEMPOS
\$1,190 MXN

WITH WINE PAIRING | CON MARIDAJE
\$1,790 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