



6th Anniversary | 6° Aniversario

6 años | 6 días
5.12.2024 - 10.12.2024

Maridaje por Vinos America con las Sommeliers Lorena y Paty

European Style Premium Beef Tartar | Tartar de Res Premium al Estilo Europeo
Malbec-Syrah Rose, Finca Flichman, Mendoza, Argentina

Azafran's Traditional Potato and Mushroom Cream with White Truffle
Crema Tradicional de Papa y Champiñones con Trufa Blanca al Estilo Tradicional de Azafrán
Felino Chardonnay, Viña Cobos, Mendoza, Argentina

Grilled Octopus with Garlic and Herb Marinade, Cherry Tomato and Balsamic Ragout, Citrus Foam
Pulpo a la Parrilla con Marinada de Ajo y Hierbas, ragú de Tomate Cherry y Balsámico, Espuma de Cítricos
Riesling, Tres Raíces, Dolores Hidalgo, Guanajuato, México

Catch of the Day "Finkenwerder Art" Azafran Style with Shrimp, Bacon, Mushrooms, Green Onion and White Wine Ragout and Risotto
Pesca del Día "Finkenwerder Art" al estilo Azafrán con Ragout de Camarón, Tocino, Champiñones, Cebolla Cambray con Vino Blanco y Risotto
Grillo, Feudo Arancio, Sicilia, Italia

or | o
Premium Jalisco Beef Filet with Mustard-Onion Crust, Vanilla Glazed Baby Carrots and Celery Root Purée
Filete de Res Premium de Jalisco con Costra de Mostaza y Cebolla, Zanahorias Baby glaseadas a la Vainilla y Puré de Raíz de Apio
Tempranillo, Milflores, Rioja, España

Chocolate Mousse with Glazed Figs and Saffron Ice-Cream
Mousse de Chocolate con Higos Glaseados y Helado de Azafrán
Carajillo Mexicano, Tequila Casa Loy Repoasdo, Jarabe de Vainilla, Espresso

5-Course Menu | Menú de 5 tiempos
\$600 MXN

With Wine Pairing | Con Maridaje
\$1,199 MXN



VINOS AMÉRICA



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