

Starters | Entradas

Chef's Style Soup of the Day Sopa del Día al Estilo del Chef	\$170
Classic Caesar Salad Ensalada César Clásica Anchovies and Mexican Cotija Cheese Anchoas y Queso Cotija Mexicano	\$180
Sautéed Asparagus and Peaches Espárragos y Duraznos Salteados Feta Cheese and Lime Dressing Queso Feta y Aderezo de Limón	\$200
Filled Figs Higos Rellenos Goat Cheese and Pear-Nut Chutney Filling, Arugula Salad, Honey-Balsamic Vinaigrette Queso de Cabra y Chutney de Pera-Nuez, Ensalada de Rúcula, Vinagreta de Balsámico y Miel	\$220
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	\$185
Burrata (ask your server if available, pregunte a su anfitrión si está disponible) Creamy Burrata Cheese, Tomatoes, Basil, Kalamata Olives and Balsamic Cremoso Queso Burrata, Jitomates, Albahaca, Aceitunas Kalamata y Balsámico	\$345
Grilled Shrimp Camarones a la Parilla Sautéed in Ginger-Garlic Butter, Avocado-Mango Tartar, Passion Fruit Reduction Salteados en Mantequilla de Jengibre y Ajo, Tartar de Aguacate-Mango, Reducción de Maracuyá	\$245
Azafran Style Ceviche Ceviche al Estilo Azafrán Cured Sea Bass Filet, Passion Fruit Sauce, Cucumber and Green Apple Filete de Róbalo Curado, Salsa de Maracuyá, Pepino y Manzana Verde	\$245

Charcuterie Boards | Tablas de Charcuterie

Pear & Beet Carpaccio Carpaccio de Pera y Betabel Goat Cheese Foam, Artisanal Smoked Ham and Balsamic Reduction. Espuma de Queso de Cabra, Jamón Ahumado Artesanal y Reducción de Balsámico	\$385
La Tavola Mediterranea Arugula & Melon Salad with Cottage Cheese, Burrata, Serrano Ham Chips, Pickled Vegetable Antipasti and Balsamic Reduction Ensalada de Arúgula y Melón con Queso Cottage, Burrata, Chips de Jamón Serrano, Antipasti de verduras encurtidas y Reducción de Balsámico	\$550
Cheese & Meat Plate Tabla de Quesos y Carnes Frías Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Serrano Ham, Salami and Roast Beef Camembert, Gruyere, Tête de Moine, Jamón Serrano, Salami y Roast Beef	\$650

From my Mom's Kitchen | De la Cocina de mi Mamá

Maultaschen Pasta Filled with Ground Meat and Spinach in a Creamy Tomato Sauce Pasta Rellena de Carne Molida y Espinaca en una Salsa Cremosa de Jitomate	\$325
---	-------

PRICES IN PESOS | VAT INCLUDED PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
WE ACCEPT CASH, VISA AND MASTERCARD ACEPTAMOS EFECTIVO, VISA Y MASTERCARD

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 \$455
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

SURF & TURF \$465
Angus Beef Filet and Shrimp with Ginger Butter, Grilled Vegetables, White Truffle
Mashed Potatoes, Creamy Pepper-Cognac Sauce
Filete de Res Calidad Angus y Camarones con Mantequilla de Jengibre,
Verduras al Grill, Puré de Papa a la Trufa Blanca, Salsa Cremosa de Pimienta y Cognac

EL CORDERO \$595
Slow Cooked Lamb Ossobuco, White Wine-Chive Risotto, Ratatouille
Ossobuco de Cordero Cocido a Fuego Lento, Risotto al Vino Blanco-Cebollín, Ratatouille

Main Dishes | Platos Fuertes

Raviolis \$320
Castilla Pumpkin, Walnuts, and Goat Cheese Filling with Austrian Pumpkin Oil
Rellenos de Calabaza de Castilla, Nueces y Queso de Cabra con Aceite de Calabaza Austriaco

Bowl del Huerto \$295
Roasted Vegetables, Lentil Ragout with Sweet Potato, Coconut Milk,
Avocado and Black Garlic
Verduras Rostizadas, Ragú de Lentejas con Camote, Leche de Coco, Aguacate y Ajo Negro

Fetuccini \$250
Sun-Dried Tomatoes, Capers, Artichokes and Italian Sausage in a Creamy Sauce
Salsa Cremosa con Tomates Deshidratados, Alcaparras, Alcachofas y Salchicha Italiana
with Chicken | con Pollo \$315 with Fish | con Pescado \$395

Grilled Octopus | Pulpo a la Parrilla \$465
Herbs Marinade, Sweet Potato Purée, Sautéed Mushrooms, Roasted Cauliflower,
Black Garlic Aioli
A las Hierbas, Puré de Camote, Hongos Salteados, Coliflor Asada, Aioli de Ajo Negro

Catch of the Day Chef's Style | Pesca del Día al Estilo del Chef market's price | precio del día

Roasted Prime USDA Roast Beef | Prime USDA Roast Beef al Horno \$685
Fig-Mustard and Macadamia Nut Crust with Grilled Asparagus,
Sautéed Mushrooms and Demi-Glace
Costra de Mostaza al Higo y Nuez Macadamia con Espárragos a la Parrilla,
Champiñones Salteados y Demi-Glace

Chicken Cordon Blue | Cordon Blue de Pollo \$345
Filled with Smoked Ham and Swiss Cheese, Potato-Bacon Croquettes, Mixed Salad
Relleno de Jamón Ahumado y Queso Suizo, Croquetas de Papa y Tocino, Ensalada Mixta

Premium Roasted Duck Breast | Magret de Pato Asado Premium \$545
Cauliflower-Onion Purée, Glazed Vegetables and Orange-Anise Demi-Glace
Puré de Coliflor y Cebolla, Croquetas de Papa, Verduras Glaseadas y Jus de Naranja-Anís

Braised Premium Beef Short-Rib | Premium Short-Rib de Res \$595
Boneless Short Rib, Potato Purée and Traditional Bourguignonne Sauce
Short-Rib de Res sin Hueso, Puré de Papá y Salsa Bourguignonne Tradicional

PRICES IN PESOS | VAT INCLUDED PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
WE ACCEPT CASH, VISA AND MASTERCARD ACEPTAMOS EFECTIVO, VISA Y MASTERCARD