

# La Flor de Azafrán

Restaurante & Bar

## MENÚ NUEVO NERVIÓN

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas  
Atún Marinado “Sashimi”  
Ensaladilla de Langostinos  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Pulpo Frito y Ahumado con Mayonesa de Pimentón  
Revuelto de Camembert con Regaña de Parmesano

### Segundo Plato a Elegir

Lomitos de Bacalao con Alioli de Membrillo

○

Presa con Crujiente de Mostaza

-----○-----

Postres Variados

Café 100 % Arábica

Sorbete de Mango (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos  
y Olorosos

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

**Precio por persona: 38€ IVA Incluido.**

Opcional

Ración Gambas Blancas de Huelva 6€ + por Persona

# La Flor de Azafrán

Restaurante & Bar

## MENÚ SAFFRON

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas  
Ensaladilla de Langostinos  
Taqitos de Salmón Marinado en Salsa Tártara  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Pulpo Frito y Ahumado con Mayonesa de Pimentón

## Segundo Plato a Elegir

Merluza a la Crema de Carabinero con Langostinos  
O  
Solomillo de Vaca a la Parrilla con Setas al Oporto

-----O-----

Postres Variados  
Café 100 % Arábica  
Sorbete de Mango (Invitación de la Casa)  
BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos  
y Olorosos  
Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

**Precio por persona: 42€ IVA Incluido.**

Opcional

Ración Gambas Blancas de Huelva 6€ + por Persona

# La Flor de Azafrán

Restaurante & Bar

## MENÚ FLOR DE AZAFRÁN

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo, Queso de Oveja,

Taquitos de Salchichón Extra

Tartar de Atún con Calabaza y Algas Wakame

Pincho de Langostinos con Mayonesa de Soja

Chipirones Plancha con Socarrar de Arroz Negro y Alioli

### Segundo Plato a Elegir

Lomo de Bacalao Gratinado con Alioli de Membrillo

O

Solomillo de Vaca a la Parrilla con Setas al Oporto

-----O-----

Postres Variados

Café 100 % Arábica

Sorbete de Mango (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos

y Olorosos

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

**Precio por persona: 48€ IVA Incluido.**

Opcional

Ración Gambas Blancas de Huelva 6€ + por Persona

# La Flor de Azafrán

Restaurante & Bar

## MENÚ PREMIUM SELECCIÓN

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo, Queso de Oveja,

Taquitos de Salchichón Extra

Micuit de Foie de Pato al Pedro Ximénez con

Fresas & Canónigos

Pincho de Langostinos con Mayonesa de Soja

Pulpo Frito y Ahumado con Mayonesa de Pimentón

### Segundo Plato a Elegir

Merluza a la Crema de Carabineros con Langostinos

○

Solomillo de Vaca a la Parrilla con Setas al Oporto

○

Paletilla de Cordero Lechal Asada

-----○-----

Postres Variados

Café 100 % Arábica

Sorbete de Mango (Invitación de la Casa)

BODEGA: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vinos Finos  
y Olorosos Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

**Precio por persona: 54€ IVA Incluido.**

Opcional

Ración Gambas Blancas de Huelva 6€ + por Persona