

Taberna Azafrán

MENÚ 1

(Plato cada 4 personas)

A COMPARTIR

Olivas Sevillanas

Ensalada de Salmón

Taleguillas de Queso y Pasas

Taquitos de Mero al Limón

Revuelto de Jamón y Langostinos

Rollito de Lenguado Relleno

Delicia de Solomillo a la Mostaza de Sidra

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al

Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,

Fino,

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 33€ IVA Incluido.

Taberna Azafrán

MENÚ 2

(Plato cada 4 personas)

A COMPARTIR

Olivas Sevillanas

Milhojas de Tres Quesos

Boquerones Abiertos en Adobo

Croquetas de la Casa

Revuelto de Morcilla de Burgos y Pasas

Calabacines Rellenos de Marisco Gratinados

Ventresca de Atún al Brandy

Puntas de Solomillo Ibérico con Salsa de Setas

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al

Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,

Fino,

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 36€ IVA Incluido.

Taberna Azafrán

MENÚ EXÓTICO

Entradas

(plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Taquitos de Salmon Marinados

Taleguillas de Queso y Pasas

Croquetas Sorpresa de la Taberna

Segundo Plato a Elegir

Ventresca de Atún al Brandy

Medallón de Solomillo Ibérico a la Mostaza
de Sidra

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al
Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,
Fino,

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 39€ IVA Incluido.

Taberna Azafrán

MENÚ TEMPLETE

Entradas

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Ensalada de Salmón

Tataki de Presa Ibérica

Pavías de Bacalao

Revuelto de Morcilla de Arroz con Pasas

Segundo Plato a Elegir

Lomo de Bacalao al Ajo Confitado

Presa Ibérica con Jamón de Bellota

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al

Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,

Fino,

Rioja Crianza y Vino Blanco de la Tierra

Precio por persona: 45€ IVA Incluido.

Taberna Azafrán

MENÚ GOURMET

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo y Queso de Oveja)

Mi-Cuit de Foei de Pato al Pedro Ximénez con

Cebollita Caramelizada

Taquitos de Corvina al Limón

Tataki de Atún con Sesamo y Mayonesa de

Soja

Segundo Plato a Elegir

Solomillo de Ternera a la Antigua

Lomo de Bacalao al Ajo Confitado

Rulo de Cochinillo Crujiente

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua

Mineral, Fino, Rioja Crianza y Vino Blanco de

Rueda

Precio por persona: 48€ IVA Incluido.

Taberna Azafrán

MENÚ PREMIUM

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Surtido Serrano

(Jamón Ibérico, Caña de Lomo y Queso de Oveja)

Mi-Cuit de Foie de Pato al Pedro Ximénez con Cebolla Caramelizada

Atún Marinado con Cebolleta Fresca

Taquitos de Bacalao Frito

Segundo Plato a Elegir

Suprema de Merluza a la Crema de Marisco

Solomillo de Buey con Setas al Oporto

Paletilla de Cordero Lechal Asado

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Fino,

Rioja Crianza y Vino Blanco de Rueda

Precio por persona: 53€ IVA Incluido.

Taberna Azafrán

MENÚ SELECCION

(Plato cada 4 personas)

Olivas Sevillanas

Surtido Serrano

(Jamón Ibérico, Caña de Lomo y Queso de Oveja)

Gambas de Huelva

Mi-Cuit de Foie con Cebolla Caramelizada al Pedro Ximénez

Taquitos de Bacalao Frito

Segundo Plato a Elegir

Suprema de Merluza a la Crema de Marisco

Solomillo de Buey con Setas al Oporto

Paletilla de Cordero Lechal Asado

-----o-----

Postre Variado, Café, Sorbete de Limón al Cava

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Fino,

Rioja Crianza y Vino Blanco de la Tierra

Precio por persona: 58€ IVA Incluido.

Observaciones

- 1.- Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú.
- 2.- El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración.
- 3.- Se dará señal a cuenta acordada entre las dos partes. Ésta, en caso de anulación, no se devolverá a no ser que se avise con 7 días hábiles con antelación.
- 4.- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc...) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
- 5.- En caso de que asista algún comensal que requiera dieta específica por razones **médicas o alérgicas**, se ruega comuníquelo para adaptar su menú a sus necesidades.
- 6.- Menú Mínimo 8 personas
- 7.- Recomendamos comuniquen con antelación los 2º platos
- 8.- Precios válidos hasta el 15 de Enero de 2017.

Atte.

La Dirección