

# aZafrán

EXPERIÊNCIA  
BREVE  
UM MENU DE TRÊS ETAPAS

Snack do dia  
Entrada + Principal ou  
Principal + Sobremesa

\$5400

+ Harmonização \$2200

EXPERIÊNCIA  
ESTENDIDA  
UM MENU DE QUATRO ETAPAS

Snack do dia  
Entrada + Principal  
+ Sobremesa

\$6900

+ Harmonização \$2500

## EXPERIÊNCIA AZAFRAN UM PASSEIO PELO MELHOR DA NOSSA COZINHA

### SNACKS SAZONAIS

Tomate, provolone, pimentão  
Lombo curado, gema, sriracha  
Lula, milho, kimchi  
Abobrinha, berinjela, açafrão

### II

Camaraõ, beterraba, teriyaki

### III

Truta, grão de bico, uvas

### IV

Cabra, cenoura, ruibarbo

### V

Boi, tomate, açafrão

### VI

Arroz, limão, doce de leite

\$8500

+ Harmonização \$3500

TODOS OS NOSSOS MENUS INCLUEM ÁGUA FILTRADA, CAFÉ E INFUSÕES

# aZafrán

## CARDAPIO DE TEMPORADA

### RECEPÇÃO

Alfarroba, queijo de cabra, charqui

---

### SNACKS DO DIA

Cogumelos, batata, abóbrinha

Boi, queijo pepatto, huacatay

---

### ENTRADAS

Ovo, missô, cogumelos

Cabra, cenoura, ruibarbo

Camaraõ, beterraba, teriyaki

---

### PRINCIPAIS

Pasta de tomate, parmesano, rúcula

Truta, grão de bico, uvas

Miolo do contrafilé, tomate, açafrá

Tomahawk, chimichurri, kimchi (+ \$2500 )

---

### SOBREMESAS

Chocolate, beterraba, framboesas

Uva, gengibre, hortelã

Arroz, creme de limão, doce de leite

(Adição de pão do dia \$200 )

---

CHEF SEBASTIAN WEIGANDT  
SOUS-CHEF DIEGO TAPIA

# aZafrán

## HARMONIZAÇÕES DE TEMPORADA

HARMONIZAÇÃO  
BREVE  
(300ml)  
SELEÇÃO DE TRÊS VINHOS

HARMONIZAÇÃO  
ESTENDIDA  
(360ml)  
SELEÇÃO DE QUATRO VINHOS

HARMONIZAÇÃO  
AZAFRAN  
(500ml)  
SELEÇÃO DE SETE VINHOS

## SELEÇÃO DE VINHOS

Baron B Extra Brut

El Esteco Old Vines Torrontes 2019  
Terrazas Grand Chardonnay 2018  
Las Perdices Reserva Fumé Blanc 2020  
Costa y Pampa Albariño 2020

Susana Balbo Signature Rose 2021  
Alma Negra L'Orange 2021

45 Rugientes Pinot Noir 2020  
Bianchi Particular Merlot 2018  
Emma Zuccardi Bonarda 2019  
Andeluna Pasionado Cab Franc 2019  
Luca Laborde Double Select Syrah 2018  
Biutiful Malbec 2020  
Colomé Auténtico Malbec 2018  
Cadus Ap Tupungato Cab Sauvignon 2019  
Diamandes Grande Reserve Blend 2017

Mistela Domiciano Moscatel Torrontés  
Saint Felicien Semillón Doux 2012  
Rutini Encabezado de Malbec 2014

## SEM ÁLCOOL

Água mineral com ou sem gás  
Refrigerantes e águas aromatizadas  
\$250

## MALTES

Bulleit Bourbon Frontier  
Jack Daniel's Tennessee whiskey  
Chivas Regal 18Y Gold Signature  
The Spice Tree Blended Scotch  
Glenmorangie Highland Single Malt  
Caol Ila 12Y Islay Single Malt  
\$2000

## COCKTAILS

Gin & Tonic / Vodka & Tonic  
Negroni / Old fashioned  
Martini / Manhattan  
Fernet Branca / Drambuie / Disaronno  
\$1500

TODOS OS NOSSOS MENUS INCLUEM ÁGUA FILTRADA, CAFÉ E INFUSÕES