

azafrán

EXPERIENCIA
RESUMIDA
UN MENU DE TRES PASOS

Snack del día
Entrada + Principal o
Principal + Postre

\$5400

+ Maridaje \$2200

EXPERIENCIA
PROLONGADA
UN MENU DE CUATRO PASOS

Snack del día
Entrada + Principal
+ Postre

\$6900

+ Maridaje \$2500

EXPERIENCIA AZAFRAN
UN PASEO POR LO MEJOR DE NUESTRA COCINA

SNACKS DE TEMPORADA

Tomate, provolone, pimiento

Lomo curado, yema, sriracha

Calamar, maíz, kimchi

Zuchinni, berenjena, azafrán

II

Langostinos, beteraba, teriyaki

III

Trucha, garbanzos, uvas

IV

Chivo, zanahoria, ruibarbo

V

Novillo, tomate, azafrán

VI

Arroz, limón, dulce de leche

\$8500

+ Maridaje \$3500

TODOS NUESTROS MENÚ INCLUYEN SERVICIO DE AGUA FILTRADA, CAFÉ E INFUSIONES

aZafrán

CARTA DE TEMPORADA

RECEPCION

Algarroba, queso de cabra, charqui

SNACKS DEL DIA

Hongos, papa, zucchini

Novillo, queso pepatto, huacatay

ENTRADAS

Huevo, miso, hongos

Chivo, zanahoria, ruibarbo

Langostinos, beterraba, teriyaki

PRINCIPALES

Pasta de tomate, parmesano, rúcula

Trucha, garbanzos, uvas

Ojo de bife, tomate, azafrán

Tomahawk, chimichurri, kimchi (+ \$2500)

POSTRES

Chocolate, beterraba, frambuesas

Uva, jengibre, menta

Arroz, crema de limón, dulce de leche

(Adición de pan del día \$200)

CHEF SEBASTIAN WEIGANDT

SOUS-CHEF DIEGO TAPIA

aZafrán

MARIDAJES DE TEMPORADA

MARIDAJE
RESUMIDO
(300ml)
SELECCIÓN DE TRES VINOS

MARIDAJE
PROLONGADO
(360ml)
SELECCIÓN DE CUATRO VINOS

MARIDAJE
AZAFRAN
(500ml)
SELECCIÓN DE SIETE VINOS

SELECCIÓN DE VINOS

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

SIN ALCOHOL

Agua mineral con o sin gas
Gaseosas y aguas saborizadas
\$250

MALTAS

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 NUESTROS MENÚ INCLUYEN SERVICIO DE AGUA FILTRADA, CAFÉ E INFUSIONES