

# azafrán

EXPERIENCIA  
RESUMIDA  
UN MENU DE TRES PASOS

---

Snack del día  
Entrada + Principal o  
Principal + Postre

---

\$5900

---

+ Maridaje \$2500

EXPERIENCIA  
PROLONGADA  
UN MENU DE CUATRO PASOS

---

Snack del día  
Entrada + Principal  
+ Postre

---

\$7500

---

+ Maridaje \$2800

EXPERIENCIA AZAFRAN  
UN PASEO POR LO MEJOR DE NUESTRA COCINA

## SNACKS DE TEMPORADA FRÍOS

Bombón de ternera

Carpaccio de langostinos

## SNACKS DE TEMPORADA CALIENTES

Tequeño de cabra y plátano

Coliflor y yogurt

---

I

Ajo negro, almendras, limón

---

II

Calamar, alga kombu, caldo

---

III

Malbec o Torrontés

---

IV

Katso de lengua

---

V

Filet, beteraba, yema

---

VI

Frutilla, vainilla, sésamo

---

\$9400

---

+ Maridaje \$3800

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

# aZafrán

## CARTA DE TEMPORADA

### RECEPCION

Algarroba, queso de cabra, charqui

---

### SNACKS DEL DIA

Coliflor, yogurt, perejil  
Calamar, alga kombu, caldo  
Novillo, hierbas, yema

---

### ENTRADAS

Langostinos, beterraba, teriyaki  
Chivo, calabaza, paté  
Ajo negro, almendras, limón

---

### PRINCIPALES

Ojo de bife, beterraba, demiglas  
Trucha, alubias, espuma  
Cavatelli, hongos, miso

---

### POSTRES

Frutilla, vainilla, sésamo  
Queso, Membrillo, nuez  
Arroz, crema de limón, dulce de leche

( Adición de pan del día \$200 )

---

CHEF SEBASTIAN WEIGANDT  
SOUS-CHEF DIEGO TAPIA