

# *Menús*

## *Para grupos*

*Validez: Julio 2022-Septiembre 2022*



Teléfonos 967 14 52 98 / 633 15 00 90

Los menús incluyen agua, vino y cafés.

Las bebidas de espera que se tomen antes de que se empiece a servir al grupo completo,  
no están incluidas (consultar)

[www.azafranvillarrobledo.com](http://www.azafranvillarrobledo.com)

# MENÚ 1

*El menú num.1 sólo es válido de lunes a viernes mediodía, festivos no incluidos*

## **Entrantes centrales:**

Surtido de croquetas caseras

Ensalada de quesos y vinagreta de frutos secos

Patatas a lo pobre, panceta ahumada y huevo de gallina feliz

## **Segundo a elegir:**

Canelones de lomo asado a la brasa

Dorada al horno con Cous-cous y verduras

## **Postre individual**

Tarta de queso y salsa "Nutella"

***Precio 28 €***

# MENÚ 2

*Este menú no es válido para puentes o días festivos especiales*

## **Entrantes centrales:**

Pan casero de aceite de oliva y cerveza

Lomo de orza casero, salmorejo y alioli

Ensaladilla cremosa y mayonesa de aceituna gordal

Brochetas de langostinos y bacon con crema de queso

## **Segundo a elegir:**

Carrillada ibérica confitada con romero,  
migas de cebolla caramelizada y patatas a lo pobre

Tacos de bacalao frito com pisto manchego

## **Postre individual**

Bizcocho de zanahoria y mousse de chocolate

***Precio 36 €***

# ***MENÚS ESPECIALES***

## **MENÚ Nº3**

### **Snacks:**

Cortezas caramelizadas con sal y sésamo  
Mantequillas caseras  
Pan de cerveza y aceite de oliva, elaborado en Azafrán

### **Entrantes para compartir:**

Croquetas de atascaburras  
con pan de ajo tostado

Ensalada de ahumados, encurtidos caseros  
y vinagreta de pistachos

Torrezno a la brasa de sarmientos,  
pisto manchego

### **Segundo a elegir:**

Canelones de marisco y berenjena  
con gratén de manzana

Magret de pato asado  
con cous-cous salteado

### **Postre**

Hojaldre de manzana y praliné  
con helado de crema

***44 € persona***

## **MENÚ Nº4**

### **Snacks:**

Cortezas caramelizadas con sal y sésamo  
Mantequillas caseras  
Pan de cerveza y aceite de oliva, elaborado en Azafrán

### **Entrantes a compartir:**

Ensalada de perdiz escabechada  
con vinagreta de mostaza

Pulpo asado y salteado,  
setas y huevo escalfado

Alcachofas rellenas de verduras y foie  
con migas de cebolla caramelizada

### **Segundo a elegir:**

Lubina al horno con fideuá de fideos tostados

Cordero asado y deshuesado con patatas a lo pobre

### **Postre**

Raviolis de piña natural con lima, merengue de manzana y yogurt

**55 € persona**

## **MENÚ Nº5**

### **Snacks:**

Cortezas caramelizadas con sal y sésamo  
Mantequillas caseras  
Pan de cerveza y aceite de oliva, elaborado en Azafrán

### **Entrantes para compartir:**

Degustación de Quesos Artesanos,  
frutos secos y compotas caseras

Embutidos de bellota:  
salchichón, chorizo, caña de lomo

Croquetas caseras variadas

Lomo de orza casero con salmorejo y alioli

### **Segundo a elegir:**

Taco de Bacalao, almendras tostadas y pil-pil de Azafrán

Paletilla de Cordero lechal y patatas a lo pobre

### **Postre:**

Brownie, salsa de avellanas y Helado de Crema

**65 € persona**

## MENÚ INFANTIL

### **Aperitivos:**

- Patatas chips
- Croquetas de pollo
- Empanadillas de atún

### **Segundo a elegir:**

- Macarrones con tomate
- Pechuga empanada/plancha con patatas
- Huevos fritos con patatas

### **Postre:**

- Mousse de chocolate con galletas
- bola de helado

Incluye bebidas

Precio 25€