

Menús

Para grupos

Validez: Octubre 2022-Enero 2023



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

MENÚ 1

Este menú no es válido para días festivos especiales

Snacks:

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

Entrantes centrales:

Lomo de orza casero, salmorejo y alioli

Patatas a lo pobre con salsa de queso trufado,
panceta de bellota y huevo escalfado

Brochetas crujientes de langostinos y bacon

Segundo a elegir:

Carrillada ibérica confitada con romero,
frutos secos y cous-cous

Bacalao gratinado con alioli de Azafrán de La Mancha
y pisto manchego

Postre individual

Vasito cheesecake con violetas y merengue crujiente

Precio 36 €

**Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria,
es importante que avise con antelación**

MENÚ Nº2

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

Presas ibéricas a la brasa con cous-cous salteado

Postre

Hojaldre de manzana y turrón de jijona
con helado de crema

44 € persona

**Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria,
es importante que avise con antelación**

MENÚ Nº3

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 frutos secos

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

**Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria,
es importante que avise con antelación**

MENÚ Nº4

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

**Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria,
es importante que avise con antelación**

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€

**Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria,
es importante que avise con antelación**