

Raciones/entrantes
Startes

| | <i>Media half</i> | <i>Entera full</i> |
|--|-----------------------|------------------------|
| <i>Pulpo a la gallega</i> <i>Octopus in galician style</i> | 8.00€ | 13.50€ |
|  <small>Crustáceos</small> | | |
| <i>Calamar plancha</i> <i>Grilled squids</i> | s.m | s.m |
| <i>Salteado de setas con gambas</i> <i>Prawns and mushrooms saute</i> | 8.50€ | 12.50€ |
|    <small>Crustáceos Dióxido de azufre y sulfuro Pescado</small> | | |
| <i>Tartar de salmon</i> <i>Salmon tartare</i> | | 13.50€ |
|    <small>Soja Pescado Granos de sésamo</small> | | |
| <i>Jamon iberico Recebo</i> <i>Iberian spanish ham</i> | 8.50€ | 15.00€ |
| <i>Queso semi curado</i> <i>Cheese half cured</i> | 6.50€ | 8.50€ |
|  <small>Lácteos</small> | | |
| <i>Gambas plancha</i> <i>Red prawns grilled</i> | 17.50€ | 30.00€ |
|  <small>Crustáceos</small> | | |
| <i>Verduras al wok</i> <i>Wok vegetables</i> | 8.50€ | 12.50€ |
|    <small>Dióxido de azufre y sulfuro Soja Granos de sésamo</small> | | |
| <i>Croquetas caseras</i> <i>Home made croquettes</i> | 1.00€ | Und. |
|     <small>Gluten Lácteos Huevos Apio</small> | | |
| <i>Verduras plancha</i> <i>Grilled vegetables</i> | 8.50€ | 12.50€ |



Raciones/entrantes
Startes

| | <i>Media half</i> | <i>Entera full</i> |
|--|-----------------------|------------------------|
| Gambas ajillo Garlic prawns | | 10.50€ |
|  <small>Crustáceos</small> | | |
| Alcachofas con jamon Hartichokes with spanish ham | 8.50€ | 13.50€ |
| Tataki de atun con salsa teriyaki Fresh tuna fish with teriyaki sauce | 9.00€ | 15.50€ |
|  <small>Soja</small>  <small>Granos de sésamo</small> | | |
| Chipirones a la plancha Baby squids grilled in green sauce | 7.50€ | 10.50€ |
|  <small>Crustáceos</small> | | |
| Bastoncitos de berenjena con miel de caña Sticks of aubergine with cane honey | 6.50€ | 9.50€ |
|  <small>Gluten</small> | | |
| Calamares andaluza Fried squids | 8.50€ | 13.50€ |
|  <small>Gluten</small> | | |
| Huevos estrellados Scramble eggs with ham | 7.50€ | 9.50€ |
|  <small>Gluten</small>  <small>Huevos</small> | | |
| Chopitos Fried baby squids | 7.00€ | 9.50€ |
|  <small>Crustáceos</small> | | |
| Patatas bravas Spicy potatoes | 4.50€ | 6.50€ |
|  <small>Gluten</small>  <small>Lácteos</small>  <small>Crustáceos</small>  <small>Diférens de az. fito y al. fita</small>  <small>Mostaza</small>  <small>Apio</small> | | |
|  <small>Huevos</small>  <small>Frutos de cáscara</small> | | |



Pasta

Lasagna de verduras

Vegetable lasagne

11.00€



Crustáceos



Gluten

Tallarines al wok

vegetables and pasta in wok style

10.50€



Gluten



Granos de sésamo



Soja

**Espaguetti carbonara o boloñesa
carbonara o bolognese pasta**

10.00€



Gluten

Menu niños

Children menu

**Croquetas o pechuga de pollo con
patatas fritas**

espaguetti bolognese o carbonara

**todos los menus incluyen el postre y
1 bebida.**

8.50€

**Chicken croquettes or breast of
chicken breaded o grilled, pasta**

**All menus included frites one dessert
and one drink**



Gluten



ENSALADAS SALADS

Media
half

Entera
full

Ensalada de queso de cabra

11.50€

Goat cheese salad



Gluten



Lácteos



Frutos de cáscara

Ensalada cesar

10.50€

Chicken cesar salad



Gluten



Lácteos

Tomate partido con ahumados

8.50€

Fresh tomatoes with smoked fish

11.50€



Pescado

Ensalada de la huerta del azafran

Azafran mixed salad

10.50€



Pescado



Huevos

SOPAS/GUISOS

SOUPS/STEWES

Sopa castellana/sopa de cocido

5.50€

Castillian soup/stew soup



Gluten

Sopa de Marisco

6.50€

Seafood soup



Pescado

ARROCES/RICES

**Por encargo, pregunte si es posible
Prior reservation, ask if it possible**

Paella mixta

**Mixed paella with Chicken and
seafood**

9.50€



Crustáceos



Pescado

Paella de marisco

Seafood paella

13.50€



Crustáceos



Pescado

Arroz abanda

Seafood rice without bones

13.50€



Crustáceos



Pescado

Arroz negro

Black rice

11.50€



Crustáceos



Pescado

PESCADOS

/FISH

Lubina y dorada plancha, ajillo, espalda

**Grilled seabass, gilt-head bream in garlic
sauce**

13.00€



Pescado

Bacalao al estilo del azafraan

Codfish in tomato sauce

15.50€



Gluten



Crustáceos



Pescado

Emperador o Salmon plancha

Swordfish and salmon grilled

12.50€



Pescado

Atun a la plancha con salsa teriyaki

Tuna fish grilled in teriyaki sauce

15.00€



Pescado



CARNES MEATS

Carne a la piedra 20.50€
Slaces of ox entrecote about 400 gr

Rabo de toro 15.50€
Ox tail in Spanish sauce



Entrecote de buey 14.90€
Ox entrecote

Paletilla de cordero por encargo 30.00€
Roast shoulder of Lamb served with reserve

Solomillo de ternera 22.00€
Beef filled steak

Pechuga de pollo 10.50€
Brest of chicken

Pluma de chato murciano 18.00€
Murcian pork

Hamburguesa de Ternera con patatas fritas 9.00€
Beef hamburger with french fries



Chuletas de cordero 12.50€
Chops of lamb

Solomillo de cerdo 10.50€
Filled steak pork grilled

**Todas las carnes las hacemos a la
brasa**
All meat are cooked on the barbecue



POSTRES-Desserts

| | |
|--|---------------|
| Brownie de chocolate Chocolate Brownie | 4.50 € |
| Sorbete de limon al cava Cava lemond sorbet | 4.50 € |
| Crema al azafran Safron cream | 4.50 € |
| Flan casero Flan caramel | 2.70 € |
| Tarta de queso Cheese cake | 4.00 € |
| Tarta de abuela Grand mother's cake | 3.70 € |
| Pan de calatraba Bread of calatraba | 3.00 € |
| Arroz con leche Rice puding | 3.00 € |

!!Que aproveche!!
Restaurante El huerto del Azafrán



| | |
|---|---------------|
| <i>Rueda verdejo de la casa</i> | 11.50€ |
| <i>Jose pariente – rueda-</i> | 16.50€ |
| <i>Viña galtea -campo de Cartagena-</i> | 9.00€ |
| <i>Raiolas doutono -Albariño-</i> | 15.00€ |
| <i>Mar de frades -Albariño-</i> | 25.00€ |

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

| | |
|--|---------------|
| <i>Dell' emillia -Lambrusco-</i> | 10.50€ |
| <i>Rosado de la casa-campo de Cartagena-</i> | 12.50€ |

CHAMPAGNE, CAVAS Y SIDRAS

| | |
|--|---------------|
| <i>Viña galtea-brut nature-</i> | 13.50€ |
| <i>Sidra maeloc ecologica</i> | 10.50€ |
| <i>Veuve clicquot brut -champagne-</i> | 60.50€ |

VINOS TINTOS

RED WINES

| | |
|---|---------------|
| <i>Austral media crianza-rioja-</i> | 14.50€ |
| <i>Ramon bilbao crianza -Rioja-</i> | 16.00€ |
| <i>Baigorri crianza -Rioja-</i> | 22.00€ |
| <i>Muga crianza -Rioja-</i> | 26.00€ |
| <i>Viña Alberdi 2006 -rioja-</i> | 22.50€ |
| <i>Marques de la concordia reserva -rioja-</i> | 15.00€ |
| <i>Protos roble -Ribera del Duero-</i> | 16.50€ |
| <i>Torre pingon roble -Ribera del Duero-</i> | 13.00€ |
| <i>Protos crianza -Ribera del Duero-</i> | 25.00€ |
| <i>Hacienda zorita crianza -tierra de castilla-</i> | 13.00€ |
| <i>La capilla crianza-Ribera del Duero-</i> | 25.00€ |
| <i>Darimus 12 meses-Campo de Cartagena-</i> | 13.00€ |
| <i>Alceño –Jumilla-</i> | 14.00€ |
| <i>Ndq –Jumilla-</i> | 13.50€ |
| <i>Juan gil crianza–Jumilla-</i> | 13.50€ |
| <i>Juan gil 4 mesesbarrica-Jumilla</i> | 18.00€ |

ICONOS ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces

**EN CADA PLATO ESTAN INDICADOS
LOS ICONOS DE LOS ALERGENOS
QUE CONTIENEN PUDIENDOSE
CAMBIAR LA RECETA PARA MAYOR
SEGURIDAD PREGUNTEN**

ICONOS ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces

**EN CADA PLATO ESTAN INDICADOS
LOS ICONOS DE LOS ALERGENOS
QUE CONTIENEN PUDIENDOSE
CAMBIAR LA RECETA PARA MAYOR
SEGURIDAD PREGUNTEN**



Dióxido de azufre
y sulfitos



Crustáceos



Cacahuetes



Apio



Soja



Pescado



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Granos de sésamo



Gluten



Frutos de cáscara

