

Raciones/entrantes
Startes

	<i>Media half</i>	<i>Entera full</i>
Pulpo a la gallega Octopus in galician style	8.00€	13.50€
 Crustáceos		
Calamar plancha Grilled squids	s.m	s.m
 Crustáceos		
Salteado de setas con gambas Prawns and mushrooms saute	8.50€	12.50€
   Crustáceos Dióxido de azufre y sulfitos Pescado		
Tartar de salmon Salmon tartare		13.50€
   Soja Pescado Granos de sésamo		
Jamon iberico Recebo Iberian spanish ham	8.50€	15.00€
Queso semi curado Cheese half cured	6.50€	8.50€
 Lácteos		
Gambas plancha Red prawns grilled	17.50€	30.00€
 Crustáceos		
Verduras al wok Wok vegetables	8.50€	12.50€
   Dióxido de azufre y sulfitos Soja Granos de sésamo		
Croquetas caseras Home made croquettes	1.20€	Und.
    Gluten Lácteos Huevos Apio		



<u>Raciones/entrantes</u> <u>Startes</u>	<i>Media half</i>	<i>Entera full</i>
Gambas ajillo Garlic prawns  Crustáceos		10.50€
Verduras a la plancha Grilled vegetables	8.50€	13.50€
Tataki de atun con salsa teriyaki Fresh tuna fish with teriyaki sauce  Soja  Granos de sésamo	9.00€	15.50€
Chipirones a la plancha Baby squids grilled in green sauce  Crustáceos	7.50€	11.50€
Bastoncitos de berenjena con miel de caña Sticks of aubergine with cane honey  Gluten	6.50€	9.50€
Calamares andaluza Fried squids  Gluten	8.50€	13.50€
Huevos estrellados Scramble eggs with ham   Gluten Huevos	7.50€	9.50€
Chopitos Fried baby squids  Crustáceos		9.50€



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

Espagueti carbonara o boloñesa

carbonara o bolognese pasta

10.00€



Gluten

Menu niños

Children menu

Croquetas o pechuga de pollo con patatas fritas

espaguetis bolognesa o carbonara

todos los menus incluyen el postre y 1 bebida.

8.50€

Chicken croquettes or breast of chicken breaded or grilled, pasta

All menus included frites one dessert

and one drink



Gluten



ENSALADAS
SALADS

**Media
half**

**Entera
full**

Ensalada de queso de cabra
Goat cheese salad

11.50€



Gluten



Lácteos



Frutos de cáscara

Ensalada cesar

10.50€

Chicken cesar salad



Gluten



Lácteos

Tomate partido con ahumados

8.50€

12.50€

Fresh tomatoes with smoked fish



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 azafran

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



Gluten



Crustáceos



Pescado

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



Gluten



Lacteos



Huevos

Chuletas de cordero 12.50€
Chops of lamb

Solomillo de cerdo 10.50€
Filled steak pork grilled



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	3.00 €
Tarta de queso Cheese cake	4.00 €
Tarta de abuela Grand mother's cake	4.00 €
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>	10.00€
<i>Raiolas doutono -Albariño-</i>	15.00€
<i>Mar de frades -Albariño-</i>	26.00€

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

<i>Dell' emillia -Lambrusco-</i>	10.50€
<i>Rosado de la casa-Navarra-</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>Carlos Martinez Cañas crianza-rioja-</i>	13.50€
<i>Ramon bilbao crianza -Rioja-</i>	16.00€
<i>Baigorri crianza -Rioja-</i>	22.00€
<i>Muga reserva -Rioja-</i>	26.00€
<i>La capilla crianza-Ribera del Duero-</i>	27.50€
<i>Hacienda zorita crianza -Arribes del Duero-</i>	15.00€
<i>Protos roble -Ribera del Duero-</i>	16.50€
<i>Tamiz roble -Ribera del Duero-</i>	13.00€
<i>Protos crianza -Ribera del Duero-</i>	27.00€
<i>Darimus merlot -Campo de Cartagena-</i>	12.50€
<i>Darimus 12 meses-Campo de Cartagena-</i>	16.00€
<i>Juan gil crianza–Jumilla-</i>	18.00€
<i>Alceño 12 meses –Jumilla-</i>	19.00€
<i>Ndq –Jumilla-</i>	13.50€

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**