

Raciones/entrantes  
Startes

	<i>Media half</i>	<i>Entera full</i>
<b>Pulpo a la gallega</b> <b>Octopus in galician style</b>	9.50€	14.50€
 Crustáceos		
<b>Calamar plancha</b> <b>Grilled squids</b>	s.m	s.m
 Crustáceos		
<b>Salteado de setas con gambas</b> <b>Prawns and mushrooms saute</b>	9.50€	13.50€
   Crustáceos    Dióxido de azufre y sulfuros    Pescado		
<b>Tartar de salmon</b> <b>Salmon tartare</b>		15.50€
   Soja    Pescado    Granos de sésamo		
<b>Jamon iberico Recebo</b> <b>Iberian spanish ham</b>	9.50€	16.00€
<b>Queso semi curado</b> <b>Cheese half cured</b>	7.50€	10.50€
 Lácteos		
<b>Gambas plancha</b> <b>Red prawns grilled</b>	18.50€	32.00€
 Crustáceos		
<b>Verduras al wok</b> <b>Wok vegetables</b>	9.50€	13.50€
   Dióxido de azufre y sulfuros    Soja    Granos de sésamo		
<b>Croquetas caseras</b> <b>Home made croquettes</b>	1.50€	Und.
    Gluten    Lácteos    Huevos    Apio		



**Raciones/entrantes**  
**Startes**

	<i>Media half</i>	<i>Entera full</i>	
<b>Gambas ajillo</b> <b>Garlic prawns</b>		<b>11.50€</b>	
 <small>Crustáceos</small>			
<b>Verduras a la plancha</b> <b>Grilled vegetables</b>	<b>9.50€</b> <b>7.00€</b>	<b>14.50€</b>	<b>9.50€</b>
<b>Tataki de atun con salsa teriyaki</b> <b>Fresh tuna fish with teriyaki sauce</b>	<b>9.00€</b>	<b>17.50€</b>	
  <small>Soja      Granos de sésamo</small>			
<b>Chipirones a la plancha</b> <b>Baby squids grilled in green sauce</b>	<b>8.50€</b>	<b>13.50€</b>	
 <small>Crustáceos</small>			
<b>Bastoncitos de berenjena con miel de caña</b> <b>Sticks of aubergine with cane honey</b>	<b>6.50€</b>	<b>9.50€</b>	
 <small>Gluten</small>			
<b>Calamares andaluza</b> <b>Fried squids</b>	<b>9.50€</b>	<b>14.50€</b>	
 <small>Gluten</small>			
<b>Huevos estrellados</b> <b>Scramble eggs with ham</b>	<b>7.50€</b>	<b>9.50€</b>	
  <small>Gluten      Huevos</small>			
<b>Chopitos</b> <b>Fried baby squids</b>	<b>8.50€</b>	<b>10.50€</b>	
  <small>Crustáceos      Gluten</small>			



## Pasta

**Lasagna de verduras**

**Vegetable lasagne**

13.00€



Gluten

**Tallarines al wok**

**vegetables and pasta in wok style**

12.50€



Gluten



Granos de sésamo



Soja

**Espagueti carbonara o boloñesa**

**carbonara o bolognese pasta**

12.00€



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 o grilled, pasta**

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



Gluten

Me  
Chil



## ENSALADAS

### SALADS

*Media  
half*

*Entera  
full*

**Ensalada de queso de cabra**

**Goat cheese salad**

**13.50€**



Gluten



Lácteos



Frutos de cáscara

**Ensalada cesar**

**Chicken cesar salad**

**11.50€**



Gluten



Lácteos

**Tomate partido con ahumados**

**Fresh tomatoes with smoked fish**

**9.50€**

**14.50€**



Pescado

**Ensalada de la huerta del azafran**

**Azafran mixed salad**

**12.50€**



Pescado



Huevos

## SOPAS/GUISOS

### SOUPS/STEWES

**Salmorejo/gazpacho**

**Castillian soup/stew soup**

**5.50€**



Gluten

**Sopa de Marisco**

**Seafood soup**

**6.50€**



Pescado



Crustáceos



## 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 de pulpo

Octopus rice

13.50€



Crustáceos



Pescado

## PESCADOS /FISH

Lubina y dorada plancha, ajillo, espalda  
Grilled seabass, gilt-head bream in garlic sauce

13.50€



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

16.00€



Pescado



## **CARNES**

### **MEATS**

**Carne a la piedra** 25.50€  
*Slaces of ox entrecote about 400 gr*

**Rabo de toro** 16.50€  
*Ox tail in Spanish sauce*



Gluten



Crustáceos



Pescado

**Entrecote de buey** 15.90€  
*Ox entrecote*

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

**Solomillo de ternera** 23.00€  
*Beef filled steak*

**Pechuga de pollo** 12.50€  
*Brest of chicken*

**Pluma de chato murciano** 19.50€  
*Murcian pork*

**Hamburguesa de Ternera con patatas fritas** 11.00€  
*Beef hamburger with french fries*



Gluten



Lacteos



Huevos

**Chuletas de cordero** 13.50€  
*Chops of lamb*

**Solomillo de cerdo** 12.50€  
*Filled steak pork grilled*



## POSTRES-Desserts

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

**!!Que aproveche!!**  
**Restaurante El huerto del Azafrán**



<i>Rueda verdejo de la casa</i>	<b>11.50€</b>
<i>Jose pariente – rueda-</i>	<b>16.50€</b>
<i>Viña galtea -campo de Cartagena-</i>	<b>10.00€</b>
<i>Raiolas doutono -Albariño-</i>	<b>15.00€</b>
<i>Mar de frades -Albariño-</i>	<b>26.00€</b>

### **VINOS ROSADOS**

#### **ROSE WINES**

<i>Dell' emillia -Lambrusco-</i>	<b>10.50€</b>
<i>Rosado de la casa-Navarra-</i>	<b>12.50€</b>

### **CHAMPAGNE, CAVAS Y SIDRAS**

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

### **VINOS TINTOS**

#### **RED WINES**

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



## 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





