

Raciones/entrantes

Startes

**Media
half**

**Entera
full**

Pulpo a la gallega

Octopus in galician style

9.50€

15.50€



Crustáceos

Calamar plancha

s.m

s.m

Grilled squids



Crustáceos

Salteado de setas con gambas

9.50€

13.50€

Prawns and mushrooms saute



Crustáceos



Dióxido de azufre
y sulfitos



Pescado

Tartar de salmon

15.50€

Salmon tartare



Soja



Pescado



Granos de sésamo

Jamon iberico Recebo

9.50€

16.00€

Iberian spanish ham

Queso curado

Cheese half cured

9.50€

14.50€



Lácteos

Gambas plancha

Red prawns grilled

18.50€

32.00€



Crustáceos

Verduras al wok

Wok vegetables

9.50€

13.50€



Dióxido de azufre
y sulfitos



Soja



Granos de sésamo

Croquetas caseras

1.50€

Und.

Home made croquettes



Gluten



Lácteos



Huevos



Apio



Raciones/entrantes
Startes

*Media
half*

*Entera
full*

Gambas ajillo
Garlic prawns



Crustáceos

11.50€

Verduras a la plancha
Grilled vegetables

9.50€

14.50€

Tataki de atun con salsa teriyaki
Fresh tuna fish with teriyaki sauce

9.00€

17.50€



Soja



Granos de sésamo

Chipirones a la plancha
Baby squids grilled in green sauce

8.50€

13.50€



Crustáceos

Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Sticks of aubergine with cane honey

6.50€

9.50€



Gluten

Calamares andaluza
Fried squids

S.M



Gluten

Huevos estrellados
Scramble eggs with ham

7.50€

9.50€



Gluten



Huevos

Chopitos
Fried baby squids

9.50€

12.50€



Crustáceos



Gluten



Pasta

Lasagna de verduras

Vegetable lasagne

13.50€



Gluten

Tallarines al wok

vegetables and pasta in wok style

13.50€



Gluten



Granos de sésamo



Soja

Espaguetti carbonara o boloñesa

carbonara o bolognese pasta

13.50€



Gluten

Menu niños Children menu

Croquetas o pechuga de pollo con patatas fritas

espaguetti bolognesa o carbonara

todos los menus incluyen el postre y 1 bebida.

10.50€

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

14.50€



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

13.50€



Pescado



Huevos

SOPAS/GUISOS

SOUPS/STEWES

Salmorejo/gazpacho

Castillian soup/stew soup

5.50€



Gluten

Sopa de Marisco/Sopa castellana

Seafood soup

7.50€



Pescado



Crustáceos

ARROCES/RICES

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

Arroz de secreto con verduras
Rice with pork and vegetables

12.00€



Crustáceos



Pescado

Paella de marisco
Seafood paella

15.50€



Crustáceos



Pescado

Arroz abunda
Seafood rice without bones

14.50€



Crustáceos



Pescado

Arroz de pulpo
Octopus rice

14.50€



Crustáceos



Pescado

PESCADOS
/FISH

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

14.50€



Pescado

Bacalao al estilo del azafran
Codfish in tomato sauce

15.50€



Gluten



Crustáceos



Pescado

Emperador o Salmon plancha
Swordfish and salmon grilled

13.50€



Pescado

Atun a la plancha con salsa teriyaki
Tuna fish grilled in teriyaki sauce




16.00€



Pescado



CARNES
MEATS

Carne a la piedra <i>Slaces of ox entrecote about 400 gr</i>	26.50€
Rabo de toro <i>Ox tail in Spanish sauce</i>	18.50€
   Gluten Crustáceos Pescado	
Entrecote de buey <i>Ox entrecote</i>	15.90€
Paletilla de cordero por encargo <i>Roast shoulder of Lamb served with reserve</i>	30.00€
Solomillo de ternera <i>Beef filled steak</i>	23.00€
Pechuga de pollo <i>Brest of chicken</i>	13.50€
Pluma de chato murciano <i>Murcian pork</i>	19.50€
Chuletas de cordero <i>Chops of lamb</i>	14.50€
Solomillo de cerdo <i>Filled steak pork grilled</i>	14.50€



POSTRES-Desserts

Brownie de chocolate Chocolate Brownie	5.50 €
Sorbete de limon al cava Cava lemond sorbet	5.50 €
Crema al azafran Safron cream	5.00 €
Flan casero Flan caramel	3.50 €
Tarta de queso Cheese cake	4.50 €
Tarta de abuela Grand mother's cake	4.50 €
Pan de calatraba Bread of calatraba	3.50 €
Arroz con leche Rice puding	3.50 €

!!Que aproveche!!
Restaurante El huerto del Azafrán



VINOS BLANCOS

WHITE WINES

<i>Rueda verdejo de la casa</i>	13.50€
<i>Jose pariente – rueda-</i>	17.50€
<i>Viña galtea -campo de Cartagena-</i>	12.00€
<i>Bagoas ledas - Albariño-</i>	17.00€
<i>Mar de frades -Albariño-</i>	27.00€
<i>Viña galtea semi seco-campo de Cartagena-</i>	14.00€

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

<i>Dell' emillia -Lambrusco-</i>	11.50€
<i>Rosado de la casa-Navarra-</i>	13.50€

CHAMPAGNE, CAVAS Y SIDRAS

<i>Viña galtea-brut nature-</i>	15.50€
<i>Sidra maeloc ecologica</i>	11.50€
<i>Veuve clicquot brut -champagne-</i>	60.50€

VINOS TINTOS

RED WINES

<i>Carlos Martinez Cañas crianza-rioja-</i>	15.50€
<i>Ramon bilbao crianza -Rioja-</i>	18.00€
<i>Muga reserva -Rioja-</i>	29.00€
<i>La capilla crianza-Ribera del Duero-</i>	29.50€
<i>Hacienda zorita crianza -Arribes del Duero-</i>	16.00€
<i>Protos roble -Ribera del Duero-</i>	18.50€
<i>Protos crianza -Ribera del Duero-</i>	28.00€
<i>Darimus merlot -Campo de Cartagena-</i>	13.50€
<i>Darimus 12 meses-Campo de Cartagena-</i>	16.00€
<i>Juan gil crianza–Jumilla-</i>	19.00€
<i>Alceño 12 meses –Jumilla-</i>	20.00€



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



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**



Dióxido de azufre
y sulfitos



Crustáceos



Cacahuets



Apio



Soja



Pescado



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Granos de sésamo



Gluten



Frutos de cáscara

