

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

8.50€

10.50€



Gluten



Huevos

Chopitos
Fried baby squids

9.50€

13.50€



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

15.50€



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>Lazoiro - Albariño-</i> | 17.00€ |
| <i>Mar de frades -Albariño-</i> | 28.50€ |
| <i>Viña galtea semi seco-campo de Cartagena-</i> | 14.00€ |

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| <i>Dell' emillia -Lambrusco-</i> | 12.50€ |
| <i>Rosado de la casa-Navarra-</i> | 13.50€ |

CHAMPAGNE, CAVAS Y SIDRAS

| | |
|--|---------------|
| <i>Viña galtea-brut nature-</i> | 16.50€ |
| <i>Sidra maeloc ecologica</i> | 12.50€ |
| <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> | 19.00€ |
| <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> | 22.00€ |



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



Cacahuetes



Apio



Soja



Pescado



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Granos de sésamo



Gluten



Frutos de cáscara

