



Raciones/entrantes Starters

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€

17.00€

Iberian spanish ham

Queso curado

Cheese half cured

9.50€

14.50€



Lácteos

Gambas plancha

Red prawns grilled

19.50€

33.00€



Crustáceos

Verduras al wok

Wok vegetables

9.50€

13.50€



Dióxido de azufre
y sulfitos



Soja



Granos de sésamo

Croquetas caseras

Home made croquettes

1.90€

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		12.50€
Verduras a la plancha Grilled vegetables	9.50€	14.50€
Tataki de atun con salsa teriyaki Fresh tuna fish with teriyaki sauce  Soja  Granos de sésamo	10.00€	18.50€
Chipirones a la plancha Baby squids grilled in green sauce  Crustáceos	9.50€	15.50€
Bastoncitos de berenjena con miel de caña Sticks of aubergine with cane honey  Gluten	7.50€	10.50€
Calamares andaluza Fried squids  Gluten		S.M
Huevos estrellados Scramble eggs with ham   Gluten Huevos	9.50€	11.50€
Chopitos Fried baby squids   Crustáceos Gluten	9.50€	14.50€



Pasta

Lasagna de verduras

Vegetable lasagne

14.50€



Gluten

Tallarines al wok

vegetables and pasta in wok style

14.50€



Gluten



Granos de sésamo



Soja

Espagueti carbonara o boloñesa

carbonara o bolognese pasta

14.50€



Gluten

Menu niños

Children menu

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

10.50€

espagueti bolognese o carbonara

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

**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
Goat cheese salad

15.50€



Lácteos



Frutos de cáscara

Ensalada cesar

12.50€

Chicken cesar salad



Gluten



Lácteos

Tomate partido con ahumados
Fresh tomatoes with smoked fish

10.50€

15.50€



Pescado

Ensalada de la huerta del azafran
Azafran mixed salad

14.50€



Pescado



Huevos

SOPAS/GUISOS

SOUPS/STEWES

Salmorejo/gazpacho
Castillian soup/stew soup

6.50€



Gluten

Sopa de Marisco/Sopa castellana
Seafood soup

9.50€



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

14.50€



Crustáceos



Pescado

Paella de marisco

16.50€

Seafood paella



Crustáceos



Pescado

Arroz abunda

15.50€

Seafood rice without bones



Crustáceos



Pescado

Arroz de pulpo

15.50€

Octopus rice



Crustáceos



Pescado

PESCADOS

/FISH

Lomo de merluza al ajillo

15.50€

Fillet of hake in garlic sauce



Pescado

Bacalao al estilo del azafran

16.50€

Codfish in tomato sauce



Gluten



Crustáceos



Pescado

Emperador o Salmon plancha

14.50€

Swordfish and salmon grilled



Pescado

Atun a la plancha con salsa teriyaki

17.00€

Tuna fish grilled in teriyaki sauce



Pescado



CARNES MEATS

Carne a la piedra 27.50€

Slaces of ox entrecote about 400 gr

Rabo de toro

19.50€

Ox tail in Spanish sauce



Gluten



Crustáceos



Pescado

Entrecote de buey

16.90€

Ox entrecote

Paletilla de cordero por encargo

30.00€

Roast shoulder of Lamb served with reserve

Solomillo de ternera

25.00€

Beef filled steak

Pechuga de pollo

14.50€

Brest of chicken

Pluma de chato murciano

19.50€

Murcian pork

Chuletas de cordero

18.50€

Chops of lamb

Solomillo de cerdo

14.50€

Filled steak pork grilled



POSTRES-Desserts

Brownie de chocolate 6.00 €
Chocolate Brownie

Sorbete de limon al cava 5.50 €
Cava lemond sorbet

Crema al azafran 5.50 €
Safron cream

Flan casero 4.00 €
Flan caramel

Tarta de queso 4.50 €
Cheese cake

Tarta de abuela 4.50 €
Grand mother's cake

Pan de calatraba 3.50 €
Bread of calatraba

Arroz con leche 3.50 €
Rice puding

!!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>	19.50€
<i>Lazoiro - Albariño-</i>	17.00€

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

<i>Dell' emillia -Lambrusco-</i>	13.50€
<i>Rosado de la casa-Navarra-</i>	14.50€

CAVAS Y SIDRAS

<i>Jaume Serra -brut nature-</i>	16.50€
<i>Sidra maeloc ecologica</i>	13.50€

VINOS TINTOS

RED WINES

<i>Carlos Martinez Cañas crianza-rioja-</i>	15.50€
<i>Ramon bilbao crianza -Rioja-</i>	20.00€
<i>Muga reserva -Rioja-</i>	30.00€

<i>La capilla crianza-Ribera del Duero-</i>	31.50€
<i>Hacienda zorita crianza -Arribes del Duero-</i>	16.00€
<i>Protos roble -Ribera del Duero-</i>	19.50€
<i>Protos crianza -Ribera del Duero-</i>	28.00€

<i>Juan gil crianza–Jumilla-</i>	13.50€
<i>Alceño 12 meses –Jumilla-</i>	16.00€
<i>Juan gil crianza–Jumilla-</i>	22.50€
<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



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



Cacahuets



Apio



Soja



Pescado



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Granos de sésamo



Gluten

