

# Restaurante Ruta del Azafrán

## ENTRANTES

Ajo blanco con taquitos de melón  
Crema del día  
Salmorejo con virutas de jamón ibérico  
Queso provolone asado con aceite de finas hierbas  
Pastela moruna de pollo con canela (20 min.)  
Tartar de atún con escamas de nori y caviar de wasabi  
Jamón ibérico de bellota gran reserva  
Jamón ibérico de bellota gran reserva (1/2 ración)  
Queso manchego curado  
Queso manchego curado (1/2 ración)  
Revuelto de morcilla de la Alpujarra granadina

## ENSALADAS

Canónigos con salteado de setas, tomate cherry, membrillo, queso parmesano y piñones  
Ensalada verde con vinagreta de miel y mostaza  
Tomate con mozzarella de búfala y aceite de albahaca

## PESCADOS

Bacalao con sésamo y salsa de miel  
Salmón grillado con crema de azafrán y gamba  
Tataki de atún rojo en tempura y pickles de piña natural y espuma de wasabi  
Cola de rape con salsa de almendras

## CARNES

Carrillada ibérica al estilo mozárabe  
Chuletitas de cordero a la parrilla  
Carré de cordero al horno con mostaza y finas hierbas  
Entrecot de ternera a la parrilla con salsa chimichurri

## ESPECIALIDADES

Paella 'Azafrán' (mínimo 2 comensales) (30 min.)  
Arroz negro con alioli (mínimo 2 comensales) (30 min.)  
Fideuá (mínimo 2 comensales) (30 min.)  
Risotto de boletus y trompetas de la muerte  
Cuscús de pollo  
Cuscús de cordero

Menú infantil (plato principal, bebida y postre)

*Todos nuestros platos de pescados y carnes se sirven con guarnición*

**POSTRES**

Piña natural macerada en jengibre con helado de aceite de oliva

Pudin de frutas con helado de tutti frutti

Crema tostada

Tarta de manzana con helado de avellanas

Tarta de queso con helado de fresa

Tocino de cielo con helado de vainilla

Tarta de chocolate con helado de chocolate blanco

Helados variados (3 bolas)

**IVA NO INCLUIDO**