
aZafrán
MICHELIN
2024

azafrán

NUEVA COCINA

BY SW

Bem-vindo à nossa casa.

Por favor, fique confortável. Prepare-se para desfrutar de uma viagem pelas nossas paisagens e produtores, reinterpretados através da nossa gastronomia. Procuramos transformar ingredientes locais em sabores e texturas que desafiam as convenções, garantindo que acima de tudo, tenham um momento memorável. Muito obrigado por nos escolher nesta noite especial.







Você pode escolher entre duas opções de menu que gostamos de entender como viagens.

*O **Passeio Azafrán**, em 4 etapas, é um passeio curto e menos arriscado por diferentes recantos e produtores de Mendoza e Argentina.*

*A **Expedição Azafrán**, em 7 tempos, levará você a uma viagem de aventura na qual proporemos ingredientes, sabores e texturas que buscarão desafiar alguns preconceitos, mas sempre destacando as bases da culinária mendoza.*

PASSEIO AZAFRAN
UM MENU DE QUATRO ETAPAS

RECEPÇÃO
Alfarroba, queijo de cabra, charqui

PRIMEIRA PARADA
Tomaticán

SEGUNDA PARADA
Tomate, alho branco, cebola
ou
Carrillada de añojo

PARADA PRINCIPAL
Olho de bife, cebola, cenoura, chimi
ou
Truta, ervilha, XO

ÚLTIMA PARADA
Doce de leite alfajor
ou
Milho

ATÉ A PRÓXIMA
Café, petit fours

$82.000

HARMONIZAÇÃO DE VINHO
$33.000

EXPEDIÇÃO AZAFRAN
UM MENU DE SETE ETAPAS

RECEPÇÃO
Alfarroba, queijo de cabra, charqui

PRIMEIRA PARADA
Homenagem ao tomate

SEGUNDA PARADA
Legumes nobres

TERCEIRA PARADA
Truta - camarão

QUARTA PARADA
Cabrito na massa

PARADA PRINCIPAL
Ceja de novilho

DESCANSO
Frutas da estação

ÚLTIMA PARADA
Apolo

ATÉ A PRÓXIMA
Café, petit fours

$110.000

HARMONIZAÇÃO DE VINHO
$50.000

Chef Sebastian Weigandt

MICHELIN
2024

VINHOS POR TAÇA

SELEÇÃO PARA HARMONIZAÇÃO

Baron B Extra Brut

La Coste de los Andes, Andillan Sauvignon Blanc 2021
Puerta del Abra, Insólito, Riesling, 2021
Andeluna, Edición Limitada Semillón 2020
Buscado Vivo o Muerto, Chardonnay 2020
Susana Balbo Barrel Fermented Torrontes 2022

Mendel, Rosadía 2021
El Esteco, Old Vines Criolla 2022

Sposato, Reserve Pinot Noir 2019
Onofri Wines, Alma Gemela Garnacha 2023
Bira, Brunetto 2020
Bodegas Caro, Petit Caro 2021
MAAL, Bestial Malbec 2021
Ernesto Catena, Tikal Natural Malbec Syrah 2021
Cadus, Apellation Petit Verdot 2020
Trapiche, Gran Medalla Cabernet Franc 2020
Funckenhausen, La Espera Blend N/V

Lagarde, Dolce Nature 2022
Luigi Bosca, Gewurztraminer 2021
Los Stradivarius, Porto de Magoas Tinto 2019

SIN ALCOHOL

Agua mineral con o sin gas Eco de los Andes
Gaseosas y aguas saborizadas línea Pepsi
$3000
Agua mineral con o sin gas Acqua Panna
$9000

MALTAS / WHISKYS

Bulleit Bourbon Frontier
Jack Daniel's Tennessee whiskey
Chivas Regal 18Y Gold Signature
The Spice Tree Blended Scotch
Scallywag Small Batch Release Scotch
Bruichladdich Scottish Barley Single Malt
Glenmorangie Highland Single Malt
Scapa Skiren Single Malt
Caol Ila 12Y Islay Single Malt
$17000

COCKTAILS

Gin & Tonic / Vodka & Tonic
Negroni / Old fashioned
Martini / Manhattan
Fernet Branca Cola o Tonic
Aperol Spritz
$13000

CERVEZAS / BEER

Patagonia 730ml
Bohemian Pilsener / Amber Lager / Weisse
$9000



MICHELIN
2024



SARMIENTO 765, CIDADE DE MENDOZA
+5492615334999 | reservas@azafranresto.com