
aZafrán
MICHELIN
2024

azafrán

NUEVA COCINA

BY SW

Bienvenidos a nuestra casa.

Por favor pónganse cómodos. Dispónganse a disfrutar de un viaje por nuestros paisajes y productores, reinterpretados a través de nuestra cocina.

Buscamos transformar ingredientes locales en sabores y texturas que desafíen lo convencional, procurando que ante todo, pasen un momento memorable.

Muchas gracias por elegirnos para esta noche tan especial.







Podrán elegir entre dos opciones de menú que nos gusta entenderlos como viajes.

*El **Paseo Azafrán**, en 4 tiempos, es un recorrido corto y menos arriesgado por diferentes rincones y productores de Mendoza y Argentina.*

*La **Expedición Azafrán**, en 7 tiempos, los llevará a un viaje de aventura en el que propondremos ingredientes, sabores y texturas que buscarán desafiar algunos preconceptos, pero siempre poniendo en valor las bases de la cocina mendocina.*

PASEO AZAFRÁN

UN MENU DE 4 TIEMPOS

RECEPCIÓN
Algarroba, queso de cabra, charqui

PRIMERA PARADA
Tomaticán

SEGUNDA PARADA
Tomate, ajo blanco, cebolla
o
Estofado de carrillera

PARADA PRINCIPAL
Ojo de bife, cebolla, zanahoria, chimi
o
Trucha, arveja, XO

ÚLTIMA PARADA
Alfajor de dulce de leche
o
Maíz

DESPEDIDA
Café, petit fours

$82.000

MARIDAJE DE 4 TIEMPOS
$33.000

EXPEDICIÓN AZAFRÁN

UN MENU DE 7 TIEMPOS

RECEPCIÓN
Algarroba, queso de cabra, charqui

PRIMERA PARADA
Tributo al tomate

SEGUNDA PARADA
Vegetales nobles

TERCER PARADA
Trucha - langostino

CUARTA PARADA
Chivo a la masa

PARADA PRINCIPAL
Ceja de novillo

DESCANSO
Frutas de estación

ÚLTIMA PARADA
Apolo

DESPEDIDA
Café, petit fours

$110.000

MARIDAJE DE 7 TIEMPOS
$50.000

Chef Sebastian Weigandt

MICHELIN
2024

VINOS POR COPA

SELECCIÓN PARA MARIDAJES

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 730mlBohemian Pilsener /
Amber Lager / Weisse
$9000



MICHELIN
2024



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