

AZAFRÁN

RESTAURANTE

Primavera – Verano 26



CARTA

Menu

by Rafael Hoteles Atocha

www.rafaelhoteles.com

De 10:30 a 23:00 From 10.30 am to 11.00 pm



Entrantes/Starters

-  **Nuestras bravas a la madrileña**..... 10.00€
Madrid-style bravas (dices of fries with spicy paprika sauce)
-  **Hummus con berenjena frita miel y sésamo**..... 12.00€
Hummus with fried eggplant, honey, and sesame seeds
-  **Croquetas de boletus (8 unidades)**..... 12.00€
Porcini mushrooms croquettes (8 units)
- Focaccia con aceitunas de kalamata, anchoas y mermelada de piquillos**..... 16.00€
Kalamata olive focaccia with anchovies and piquillo pepper jam
- Tartar de salmón y mango con salsa de miel, mostaza y encurtidos finos**..... 18.00€
Salmon and mango tartare with honey-mustard sauce and fine pickles
- Jamón ibérico con su pan con tomate**..... 25.00€
Iberian cured ham with bread and tomato





Cremas y ensaladas/Soups and salads

- Salmorejo con crujiente de ibérico y costrones** 10.00 €
Salmorejo (cold tomato and bread soup) with crispy Iberian ham and croutons
- Ensaladilla rusa con salsa sriracha** 10.00 €
Potato salad with tuna and sriracha sauce
-  **Crema fría de puerro, yogurt jengibre y lima kaffir** 10.00 €
Chilled leek and yogurt cream with ginger and kaffir lime
-  **Ensalada de tomate y mozzarella a la esencia de albahaca** 12.95 €
Tomato and mozzarella salad with basil essence
-  **Berenjena asada con crema de queso, nueces y parmesano** 16.00 €
Roasted eggplant with cream cheese, walnuts, and parmesan
- Ensalada César** 16.00 €
Caesar salad



Wok & Pasta

-  **Tagliatelle con tomate cassé, pesto y parmesano** 15.00€
Tagliatelle with tomato concassé, pesto, and parmesan
-  **Risotto de setas y calabaza con queso parmesano** 18.00€
Mushroom and pumpkin risotto with parmesan cheese
- Noodles al wok con pollo, verduras, cacahuets y salsa teriyaki** 19.00€
Noodles wok with chicken, vegetables, peanuts and teriyaki sauce
- Cazuela de pavo al curry con verduras y leche de coco** 22.00€
Turkey curry casserole with vegetables and coconut milk

 **Vegetariano**
Vegetarian



Platos principales/Main dishes

Brocheta de pollo con chutney de calabaza y zanahorias	17.00€
Chicken skewer with pumpkin and carrot chutney	
Pulpo a la plancha con patatas asadas y mojo canario	23.00€
Grilled octopus with roasted potatoes and 'Mojo Canario' sauce	
Cachopín de ternera con mayonesa trufada	23.00€
Cachopín (breaded beef fillet stuffed with ham and cheese) with truffled mayonnaise	
Tataki de atún sobre parmentier de boniato y cebolla caramelizada	25.00€
Tuna tataki served on sweet potato parmentier with caramelized onion	
Solomillo de cebón glaseado con cremoso de apionabo	30.00€
Glazed beef tenderloin with creamy celeriac purée	



Snacks




Sándwich mixto (jamón y queso)	9.00€
Ham and cheese sandwich	
Chapata de jamón ibérico con tomate	11.00€
Iberian cured ham and tomato ciabatta	
Brioche de calamares con mayonesa de lima	12.00€
Squid brioche with lime mayonnaise	
Sándwich de pavo al curry con espinacas	13.00€
Turkey curry sandwich with baby spinach	
Sándwich club (jamón, bacon, pavo, lechuga, tomate y mayonesa)	15.00€
Club sandwich (ham, bacon, turkey, lettuce, tomato and mayonnaise)	
Hamburguesa de pollo crujiente con salsa gochujang (pollo en panko, cebolla, tomate y lechuga)	15.00€
Crispy chicken burger with gochujang sauce (panko-crusted chicken, onion, tomato, and lettuce)	
Hamburguesa vegana (guisante, remolacha, patata y manzana con tomate, lechuga, cebolla y mayonesa chipotle)	16,00 €
Vegan burger (pea, beetroot, potato, and apple patty with tomato, lettuce, onion, and chipotle mayo)	
Hamburguesa de ternera (ternera, bacon, queso, tomate, lechuga y salsa barbacoa)	16,50 €
Beef Burger (beef, bacon, cheese, tomato, lettuce, and BBQ sauce)	

Azafrán, el restaurante de Rafael Hoteles Atocha, ofrece una experiencia culinaria mediterránea con un toque internacional. Su carta incluye diversidad de platos pensados para sorprender y satisfacer todos los gustos, y disfrutar de la gastronomía en un ambiente familiar y acogedor.





Postres caseros/Homemade desserts

 Sorbetes (dos sabores) 5.50€ Sorbets (two flavors)
 Ensalada de fruta fresca 6.00€ Fresh fruit salad
 Cremoso de coco al huevo con grosellas 7.00€ Egg-based coconut cream with redcurrants
 Crema de yogurt y chocolate blanco con mermelada de frutos rojos 7.00€ White chocolate and yogurt cream with mixed berry jam
 Tiramisú en texturas 7.00€ Tiramisu in textures
 Tarta de queso cremosa con coulis de mango 7.95€ Creamy cheesecake with mango coulis

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de parasitosis por anisakis.

Our establishment complies with the stipulations of Spanish Decree 1420/2006 regarding prevention of parasitosis by anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.

Dear customers: the dishes may contain allergens or traces. For more information about the ingredients, please contact staff.

HORARIO DE APERTURA OPENING TIMES

De 10:30 a 23:00
From 10.30 am to 11.00 pm

 **Vegetariano**
Vegetarian

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED


rafaelhoteles
atocha

¿Nos sigues?
Do you follow us?



www.rafaelhoteles.com