



SAFFRON
restaurant

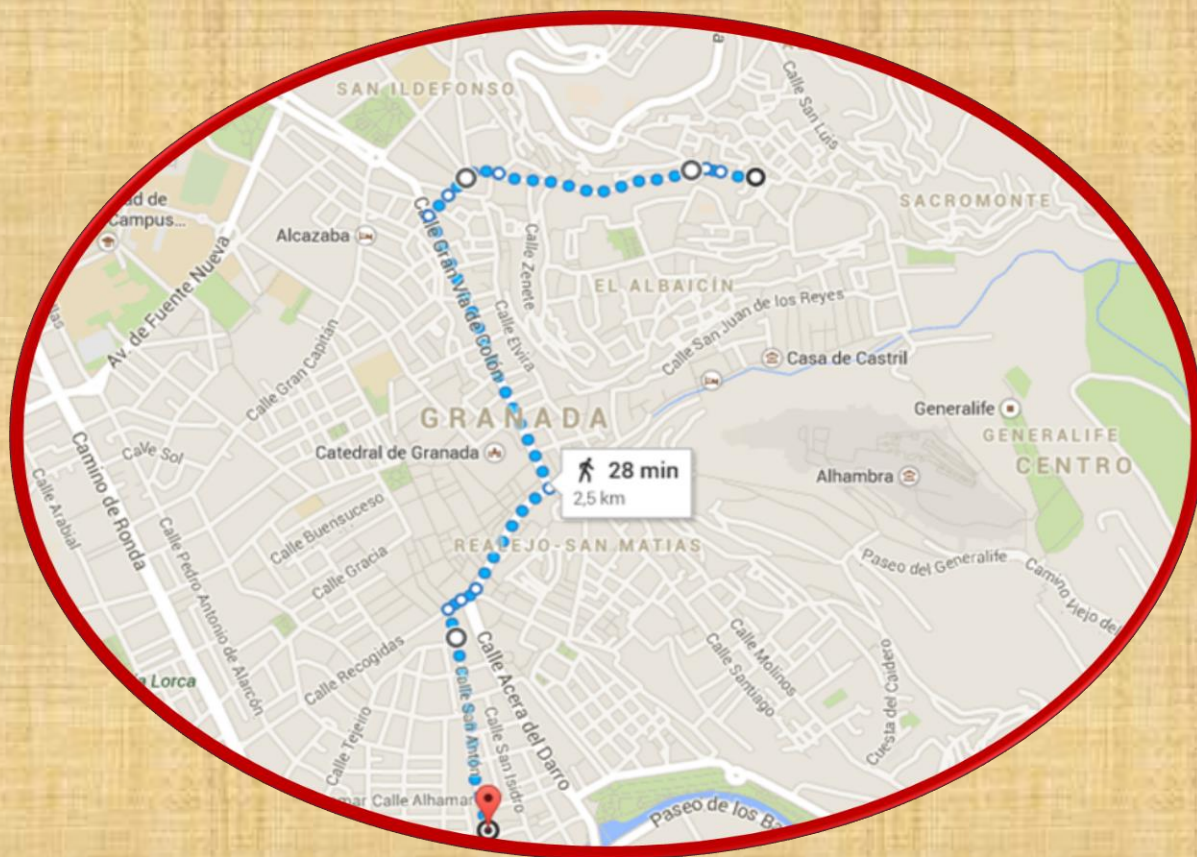
Restaurant & Tapas

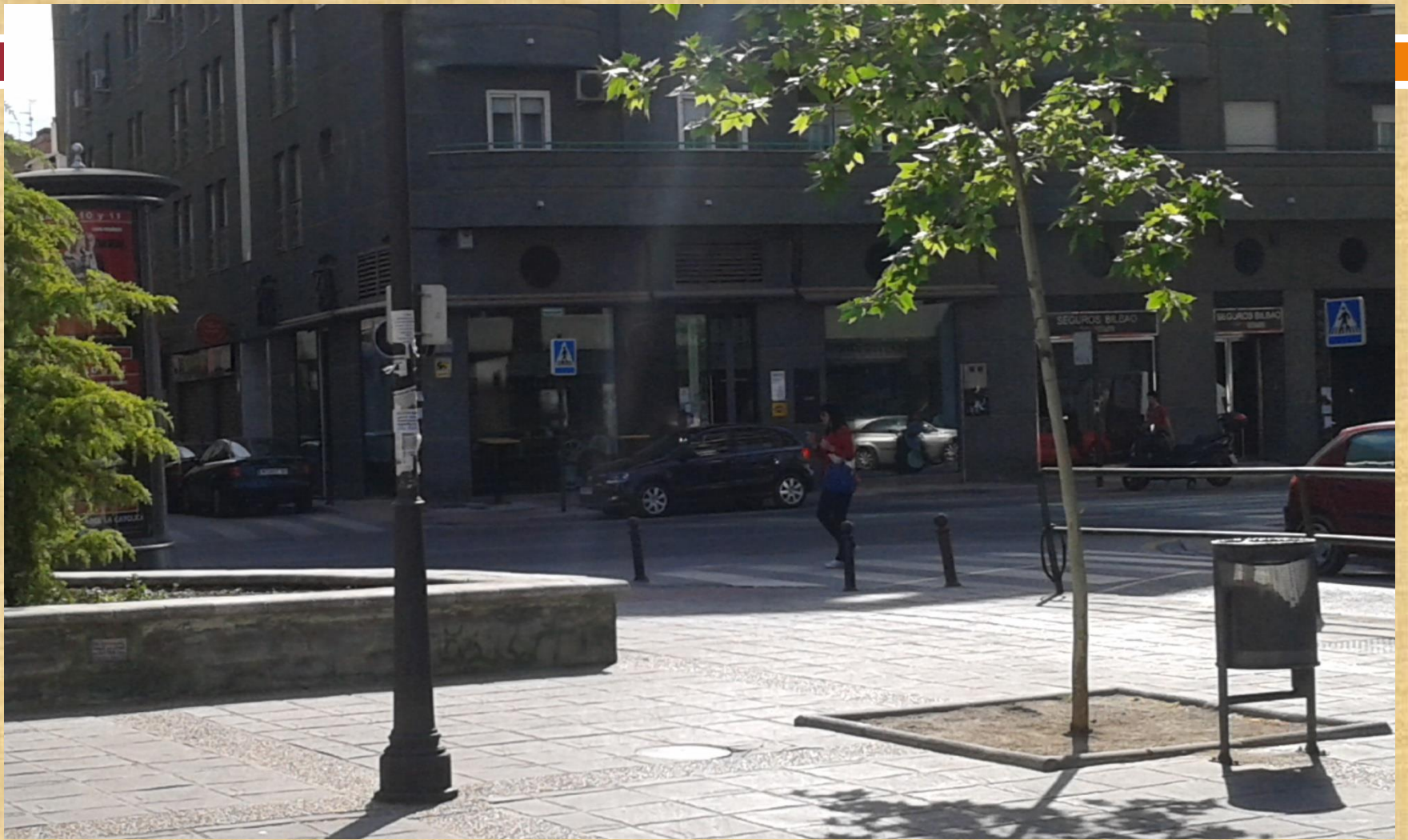
SPECJALIZACJA



Umiejscowienie na mapie

C/San Antón 85
Granada - Hiszpania



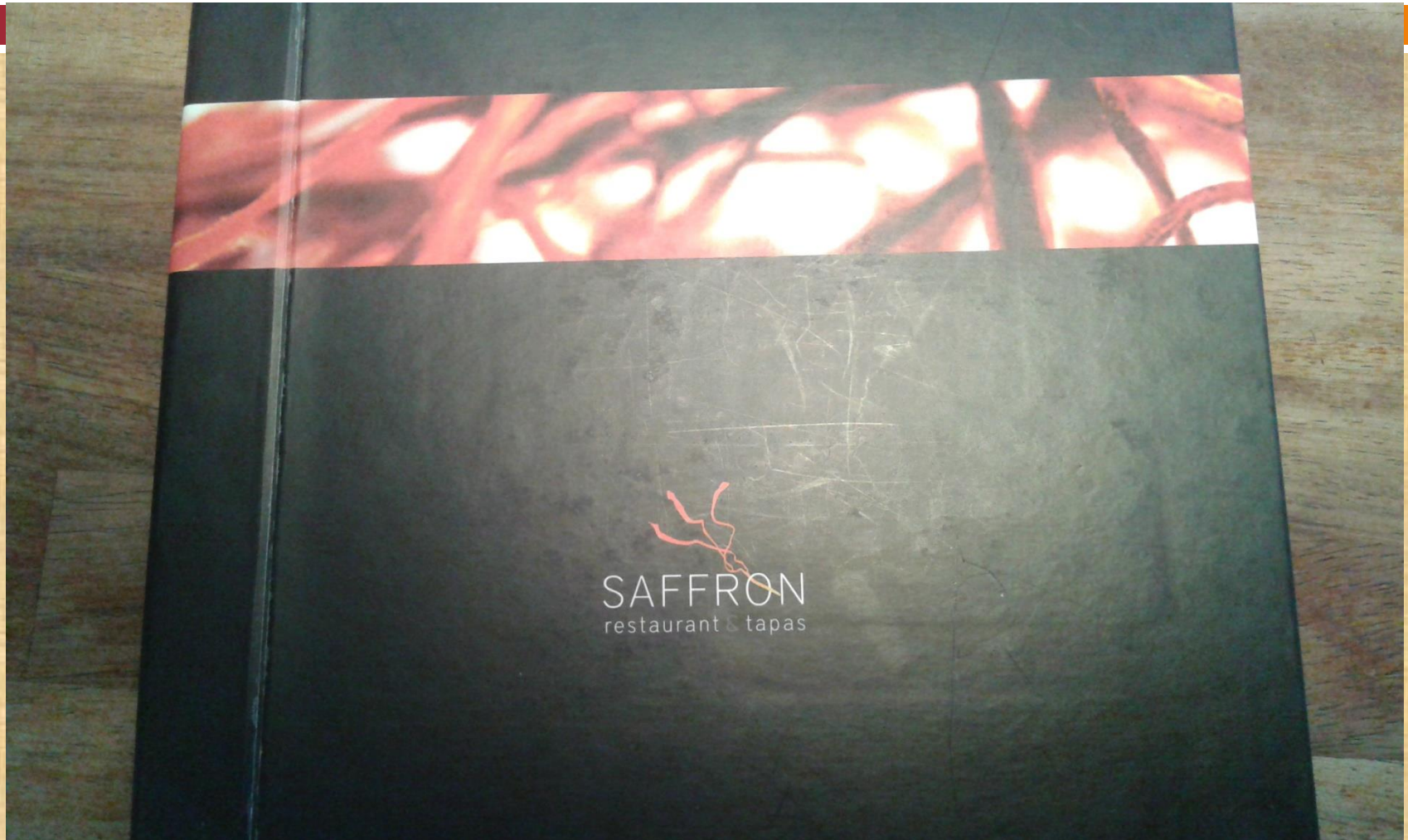


Okolice





KARTA MENU





SAFFRON
restaurant & tapas

UN POCO DE CATERING GASTRONÓMICO.
"Deseamos que disfrutes de SAFFRON en tu casa. Nosotros preparamos tu evento en tu propia casa o en el lugar que elijas. Pregúntanos."

UN POCO DE CHECHU
"Ante todo, mucha calma: trabajo disciplinado, creación abierta a sugerencias sin perder de vista los orígenes, con un toque de rebeldía y humor."

UN POCO DE DAVID
"Hace poco he vuelto a la vida, eso cambia bastante las cosas. Ahora soy más paciente, aunque me sigo alterando ante las injusticias. Reflexiono más y soy más perfeccionista. Me paso el día imaginando. Creo más en los demás y valoro muchísimo la amistad y la lealtad, y sobre todo, aún creo en el mundo".

"Vive feliz y haz lo que más te guste. Cocina."





SAFFRON
restaurant & tapas

Esta gran aventura comenzó en 2008, el ocho de septiembre de ese año, SAFFRON abrió sus puertas.

En un principio la idea era montar un Restaurante de Cocina Creativa y de Autor, pero ésta, con el paso del tiempo y con la complicidad de nuestros clientes, se transformó en lo que hoy en día es SAFFRON, un local que permite disfrutar de la cocina moderna, creativa, divertida y de autor en pequeñas porciones que hacen disfrutar a los paladares más exigentes.


Pero sobre todo SAFFRON lo hacen nuestros clientes, que son más que eso, son nuestros amigos, son los compañeros de viaje, son nuestros confidentes, en fin, son los que día a día nos dan fuerza, a pesar de todas las adversidades, para abrir y recibirlos con una gran sonrisa. Y además de todo eso, SAFFRON lo hace también su Equipo Humano, éste es como un equipo de remo, todos los que trabajamos aquí remamos en la misma dirección y ésta es la de la Calidad, la Amabilidad, la del Buen Servicio, la de la Honestidad y la Amistad.




para compartir

tarrito de mouse de foie |
paté cremoso de foie para untar en
tostas crujientes de pan chapata
10,50€

cazuelita de alcachofas |
saiteado de alcachofas y jamón
secano a la montillana sobre
cremoso de tomate
9,00€

cazuelita de
setas y habitas | 
mezcla de setas y habitas de la
huerta, gratinados con mozzarella y
huevo
9,00€

ensalada César |
mezcla de lechugas con pollo
crujiente, pan tostado, bacon,
parmesano y deliciosa salsa César
9,95€

ensalada de
queso de cabra | 
rufo crujientes de queso de cabra
sobre pimientos asados al carbón
10,95€

fingers de pollo |
crujientes tiras de pollo fritas
mannadas en soja y jengibre
8,50€


croquetas caseras del chef |
cada día el chef nos ofrecerá unas
croquetas diferentes
1,50€

carpaccio de ternera |
finas lonchas de ternera aliñadas al
momento con aceites aromáticos y
parmesano
10,95€


¿no sabes que pedir?
déjate aconsejar por
david, él te guiará en
el mundo del
"sabor SAFFRON"



peritivos

huevos rotos | 
patatas fritas con huevos y trocitos
de jamón serrano
10,95€


huevos bacon foie |
patatas fritas con bacon, huevos y
salsa de foie
10,95€


fundido de quesos | 
mezcla de quesos mozzarella,
cheddar y parmesano fundidos al
horno con gambas al ajillo
9,95€

atún

tataki de atún |
taco de atún rojo marinado en soja,
marcado en la plancha y
finamente laminado
16,95€

tartar de atún |
atún rojo picado a cuchillo y adereza-
do con cebolla roja, aguacate, tomate
y salsa de mostaza y soja
16,95€

pluma ibérica | 
salteada al wok con verduras
frescas y salsa teriyaki sobre arroz
basmati
14,95€

entrecotte | 
300 gr. de buey a la parrilla, trinchado
para que lo puedas compartir
16,95€

carrillera de ternera |
deliciosa y tierna, estofada con vino
tinto de granada
14,95€

el atún rojo es la
especialidad de
SAFFRON

un clásico 100%
recomendado

clásicos

marruecos

pastela moruna |
elaborada con pollo, pasas y piñones
envuelta en masa crujiente
9,95€

américa

hamburguesa |
mezcla de ternera y chorizo criollo
con aliño secreto de chechu,
acompañada de cheddar, tomate
natural, lechugas y mahonesa de
chimichurri
9,95€

méxico

nachos |
crujientes nachos con salsa
boloñesa y gratinados con nuestra
mezcla especial de quesos
9,95€

turquía

musaka |
pastel de berenjenas y ternera
gratinado al horno
10,95€

francia

foie |
mi-cuit elaborado en rulo y acompa-
ñado de mermelada de higos
y tostas de pan
13,95€


inglaterra


fish & chips |
tiras de pescado rebozado y frito
con patatas
12,95€


de nuestros viajes por
el mundo te traemos lo
que más nos gusta


cocina del mundo


un toque dulce

chocolate | 
tarta con diferentes capas de
chocolate y sopa de chocolate
blanco
5,00€

brownie | 
de chocolate y nueces
con helado de nata
5,00€

caramelo | 
delicada mouse de toffee
y crujiente de hojaldre
5,00€

queso | 
nuestra versión del strawberry
cheese cake en territo
5,00€

cassatta | 
el helado de la heladería más
famosa de Granada "Los Italianos"
5,00€

no te puedes perder
el postre,
david fue pastelero
antes que fraile

postres

PRAKTYKANTKI- sala konsumencka

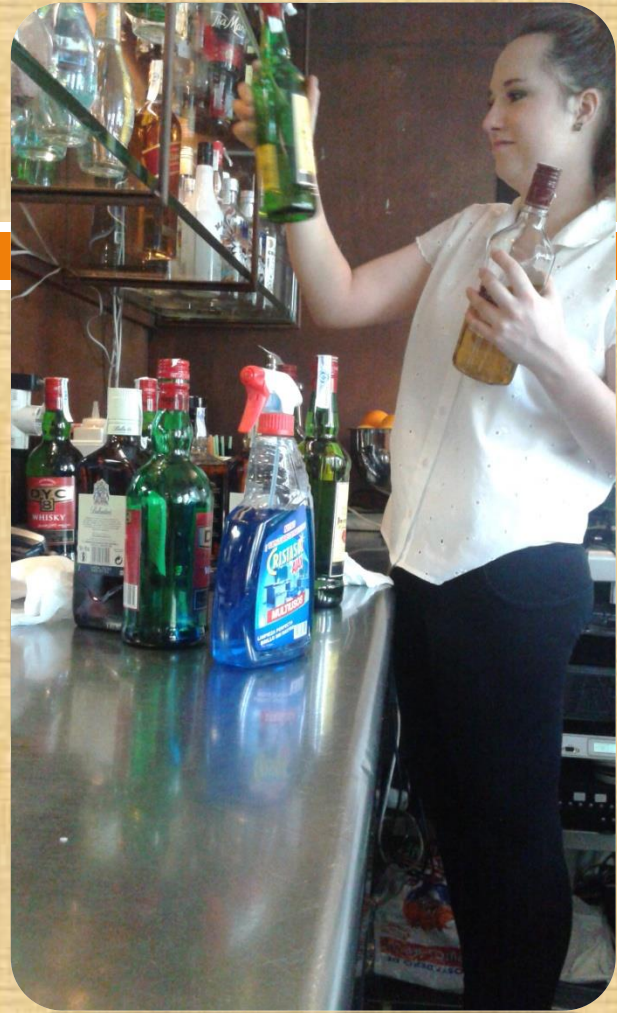
Oliwia

Joachimiak, 2m

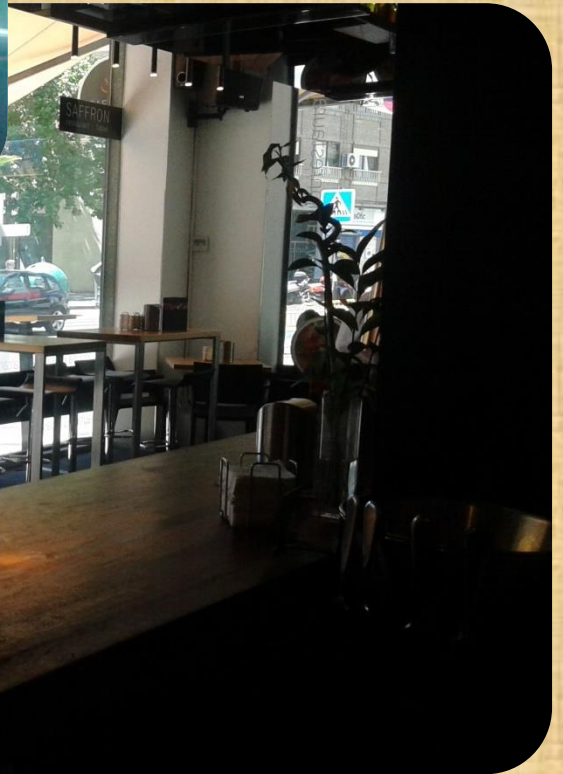


Karolina

Łopat, 2m







Justyna Kubat i Oliwia Joachimiak – podczas komunii pracowały na kuchni a Karolina Łopat i Iwona Ruszkowska spędziły czas pracy na Sali konsumenckiej .

W Drugim tygodniu praktyk nasze opiekunki poinformowały nas o zaszczyście jaki na nas spadł.

Przedostatniego dnia podczas wyjazdu , miałyśmy okazję pomóc w przygotowaniu komunii córki szefa europroyectosu .Cała nasza grupa brała w tym udział. Było to niesamowite doświadczenie dla nas wszystkich.



Prezentację przygotowały :

- * Karolina Łopat
- * Oliwia Joachimiak