

# Tierra de Azafranes

ARROCERIA RESTAURANT

"Nuevo local de Tierra de Azafranes en Av. Santamarina esquina San Martín, Tandil."

*de Ricardo Cangas*

El azafrán es una especia derivada de los estigmas secos de la flor de *Crocus sativus*, se caracteriza por su sabor amargo y su aroma, se ha utilizado a lo largo de la historia tanto como condimento, fragancia, tinte, y fármaco. Es noblemente apreciado porque su cultivo, recolección y manipulación requieren de mucho cuidado. Por su alto valor económico se ha denominado oro rojo habiendo sido objeto de muy diversas adulteraciones y falsificaciones aprovechando su nombre y su valor.

Desde que usted está aquí, TIERRA DE AZAFRANES es un espacio donde incentivamos los sentidos, donde queremos ofrecerle una selección de platos con aromas, colores y ese toque artesanal que, como el cultivo del azafrán lo requiere, con tanta dedicación lo generamos.

Nuestra idea es tomar alimentos que la tierra nos da para llevarlos a la mesa a través de una oferta gastronómica que será versátil de acuerdo a las temporadas del año y a eventuales cenas temáticas conmemorativas, ofreciéndole así una selección de platos de calidad. Estamos orientados a atenderlo y cuidarlo como se hace con este noble y exquisito bien tanpreciado para que pueda dar lo mejor de sí. Buscamos cada día conservar lo mejor de nuestras tradiciones: la mesa, las reuniones, los amigos, la familia y la música, para que encuentre un lugar al que inevitablemente deseará volver.

No dude en consultarnos sobre eventuales platos del día o sugerencias del chef.

Recuerde que los platos se hacen en el momento, por lo cual si desea cambiar alguna salsa o guarnición será realizada a su gusto.



Tierra  
de  
**Azafranes**  
ARROGERIA RESTAURANT




*de Ricardo Cangres*




## ENTRADAS


---

Rabas.

Pulpo a la gallega (pulpo español). 


Gambas apanadas.


Gambas al ajillo. 

Mejillones a la provenzal. 

Croquetas de mero (con mayonesa, curry y miel).

Picadita de boquerones. 

Salmón curado en hierbas. 

Variedad de quesos . 

Jamón crudo.


Cornalitos.

Fritata de mar (rabas, gambas apanadas, cornalitos, chernia).

Omelette mediterráneo (Jamón crudo, tomate, parmesano y olivas negras).


## ENSALADAS

---

Del mar: camarones, mejillones, kanikama, tomates cherries, gajos de limón, y salsa golf, sobre colchón de hojas verdes. 

Tibia: hojas verdes, croutons saborizados, lascas de parmesano, pollo, sésamo y tomates cherries.

Barcelona: rúcula, jamón crudo, mozzarella y tomates cherries.


Margarita: Arroz, zanahoria, atún, choclo y tomates cherries. 




## ESPECIALIDADES CON ARROZ

---


Risotto al malbec con solomillo de cerdo. 

Risotto con hongos, pollo y azafrán. 


Risotto con atún y espinaca. 


Risotto de mar. 


Risotto de jamón crudo, rúcula y tomates confitados.

Risotto con ragout de lomo. 

Risotto de vegetales y champignones. 


Paella especial: arroz con mariscos (para dos) . 


Paella mixta: arroz con mariscos y pollo (para dos). 


Paella de carne: arroz con pollo, carne de ternera y cerdo (para dos). 


## PESCADOS


---


Trucha al ajillo con graten de papas. 

Trucha con manteca de hierbas acompañado de soufflé de calabaza y espinaca con arroz aromatizado. 

Lenguado al ajillo con graten de papas. 

Lenguado al roquefort con arroz aromatizado y papines aplastados al romero. 

Salmón al azafrán con espinacas gratinadas y arroz aromatizado. 

Salmón a la mediterránea con milhojas de zucchini. 

## ESPECIALES DE LA SEMANA

---

Todos los Miércoles a la noche: Cazuela de mariscos.

Todos los Jueves a la noche: Degustación de pastas (para dos).

Todos los Domingos y Lunes a la noche: Picada de mariscos (para dos).



## NUESTROS PLATOS

---

Sorrentinos de cordero en masa roja a la crema, gratinados.

Lasagna de vegetales con crema, tomate, olivas negras y albahaca.

Spaghetti con crema de panceta, hongos y espinaca.

Spaghetti con salsa pomodoro de mariscos.


Papardelle con crema de gambas.


Ñocones negros rellenos de gambas en su salsa.


Capeletinis de verdura con crema de calabacín y puerro.


Sorrentinos de masa verde rellenos de salmón rosado y ricotta con crema de azafrán.


Bondiola a la cerveza "Tandilia" con papas rellenas

Bondiola de cerdo con crema de mozzarella de dijon acompañado de puré verde y batatas fritas. 

Pollo con crema de hongos acompañado de puré de calabaza y papas de campo rústicas. 


Lomo a las 3 pimientos con graten de papas. 


Lomo con crema de puerro y jamón crudo con papas fritas. 

Matambrito de cerdo con salsa de ciruela acompañado de puré de manzana y batatas fritas. 

## PASTAS APTAS PARA CELIACOS


---

Spaghetis con crema de hongos. 

Pennes rigate con crema de gambas. 

## BROCHETTES COLGANTES

---

De mar con crema de verdeo. 

De ternera envuelta en panceta con salsa de mostaza.


## MENU INFANTIL (exclusivo para niños)


---


Milanesa con guarnición / Tallarines con salsa / Ñoquis con salsa  
Patitas de pollo con guarnición.

## NUESTROS POSTRES

---

Panacotta con salsa de frutos rojos. 

Trufas de chocolate. 

Flan casero. 


Tartita tibia de manzana con helado de canela.


Sorbete de limón especial.


Don Pedro.


Canastita helada (3 bochas)

Sabores: Americana, canela, chocolate, dulce de leche, frutilla, limón y vainilla.


Helados aptos para celíacos. 

Semifredo de naranja. 

Crema brúlee 

Marquise de chocolate 

Cheesecake de maracuyá.

Macedonia de frutas. 

Copa de vino dulce.

Adicional dulce de leche, crema chantilly o salsa de frutos rojos.

## CUBIERTOS



Si Ud. es celíaco, hipertenso o necesita de alguna atención en los ingredientes de los platos, por favor, háganoslo saber, para tener las mayores precauciones.

## BEBIDAS

---

Gaseosas (línea Pepsi).

Agua mineral con o sin gas.

Aguas saborizadas H2O (citrus / naranchelo / limoneto).

Pinta Cerveza artesanal tirada "Tandilia"

Blondie (rubia), Simply Red (roja), Charly Brown (negra).



1/2 Pinta Cerveza artesanal tirada "Tandilia"

Blondie (rubia), Simply Red (roja), Charly Brown (negra).

Porrón de cerveza Clausthaler (sin alcohol).

Cerveza Quilmes Stout litro.

Cerveza Stella Artois litro.

Cerveza Patagonia.

**PARA LLEVAR** Botellon "Tandilia" 2 lts (sin carga)

**PARA LLEVAR** Botellon "Tandilia" 2 lts (con carga de cualquier estilo)

## CAFETERIA

---

Café Lavazza.

Café descafeinado.

Cortado.

Lágrima.

Ristretto.

Infusiones varias.



Tierra  
de  
**Azafranes**  
ARROCERÍA RESTAURANT



*de Ricardo Cameros*

visitanos en:

[www.tierradeazafranes.com.ar](http://www.tierradeazafranes.com.ar)



Tierra de Azafranes

tripadvisor



Tierra de Azafranes  
Arrocería