

Carne o Pescado / Meat or Fish €

Picaña de ternera con patata confitada Veal Picaña with confited potatoes	16
Magret de Pato extra Breast Duck	18
Pluma de Cerdo 100% ibérico Iberian Pork grilled	19
Calamares frescos a la andaluza Squids Spanish Style	16
Lomo de Lubina extra del Mediterráneo Sea Bass	21
Lomo de Rodaballo extra del Cantábrico Turbot	23



EXTRAS

Pan, aceitunas y All i oli / Bread, Olives and All i Oli	1,95
Pan sin gluten / Gluten-free bread	2
Pimientos, rabanitos y limón / Peppers, radishes and lemon	3

Exclusivo NOCHE



OFERTA BOGAVANTE 24€
precio por persona - mínimo 2 personas

BOGAVANTE FRESCO
con Huevos camperos y Patatas fritas
+ Botella de Albariño



OFERTA CHULETÓN 24€
precio por persona - mínimo 2 personas

EL CHULETÓN gallego a la brasa
(1kg aprox para dos personas)
con Patatas fritas y Pimientos del Padrón
+ Botella de Vino Tinto de Ribera del Duero

10% iva incluido

Todos los arroces mínimo 2 personas y el precio es por ración

"La calidad la mantiene el cliente, déjese aconsejar"

Postres / Desserts €

Helados 2 bolas (vainilla, chocolate, coco o limón) Ice Creams (spoons)	4
Granizado de Almendra Mallorquina Majorquin Almond Ice Cream	5
Mini Coulant de Chocolate Belga Chocolate Mini Coulant	5
Carpaccio de Piña Caramelizada Pineapple Carpaccio with Coconut Ice cream	5
Tarta cremosa de Queso Mascarpone con Frutos rojos Mascarpone Cream with Red Fruits	5
Torrija Caramelizada con Helado de Vainilla Torrija with Vanilla Ice cream	5
Brownie casero con Helado de Vainilla Chocolate Brownie with Vanilla ice cream	5

10% iva incluido

"La calidad la mantiene el cliente, déjese aconsejar"



Camí de La Vileta 39

Ciudad Jardin

C/ Illa de Corfú, 10 • Palma de Mallorca

Síguenos en



Descarga nuestra APP



www.safra21.com

SAFRÀ 21

Cocina Mediterránea

Crea tu propio Menú

(menú disponible por mesa completa y combinables entre ellos
Exclusivo mediodías • Precios por persona)

APERITIVO

Pan, Aceitunas y All i oli casero

+

ENTRANTE

(elige 1 entrante de la carta cada 2 personas)

+



+

POSTRE

(elige 1 por persona)

+

BEBIDA

(Vino Blanco de Rueda o Tinto Ribera del Duero Roble
o Cava Brut Nature y Agua)

(todos los mediodías excepto
los días 25, 26 de Diciembre y 1, 6 de enero)

Menú infantil 8€

Pasta con Tomate o Nuguetts con Patatas
o Croquetas de Pollo con Patatas
+ Bebida + Helado Artesano

IVA incluido

No te quedes sin Paella
Nosotros te la traemos donde nos digas

Servicio a Domicilio **971 26 36 70**

#WeLovepaella

Entrantes / Starters

- Ensalada Mixta de Tomate, Cebolla y Lechugas variadas**
Mixed Salad (letuce, tomatoe and onion) € 10
- Ensalada de Queso de Cabra con Albaricoques de Porreras y frutos secos**
Goat Cheese Salad € 12
- Ensalada de Salmón ahumado al Eneldo**
Smoke Salmon Salad with Fennel sauce € 12



- Croquetas Caseras Variadas (6 unid.)**
Home made Mixed Croquettes € 12
- Croquetas de Boletus y Trufa blanca (6 unid.)**
Wild mushrooms and truffle croquettes (6 PCs.) € 12
- Croquetas de Pollo al Tomillo (6 unid.)**
Farm Chicken and Thyme Croquettes (6 PCs.) € 12
- Croquetas de Gambas y Cangrejo (6 unid.)**
Crab&Prawns Croquettes (6 PCs.) € 12
- Croquetas de Sobrassada y Miel (6 unid.)**
Majorcan Croquettes with Sobrassada (6 PCs.) € 12
- Variado de Verduras Crujientes**
Variety of Crispy Vegetables € 12
- Salteado de Verduras con Gambas**
Fresh Vegetables with Prawns € 12
- Mejillones al Vapor**
Steamed Mussels € 12
- Mejillones a la Marinera**
Mussels on Mediterranean sauce € 12
- Chipirones a la andaluza**
Baby squid "andaluza" style € 12
- Pulpo de roca a la gallega**
Octopus "gallega" style € 14
- Boquerones frescos Vinagre de Manzana (10 unid.)**
Fresh anchovies in apple vinegar (10 PCs.) € 14
- Sepia con Sobrassada i Mel**
Cuttlefish on Majorcan Style with Sobrassada € 14
- Pulpo con Cebolla**
Octopus with Onions on Majorca style € 14
- Queso Idiazabal ahumado con mermelada de tomates**
Idiazabal smoked cheese with tomato jam € 14

Nuestras Paellas (mínimo 2 personas)

Our speciality Paella (minimum 2 persons)

- Paella de Bacalao con Coliflor y Puerros**
Cod Paella with Vegetables € 18
- Paella de Almejas al Azafrán**
Saffron Clams Paella € 18
- Paella Mixta Ciega con Secreto Ibérico**
Mixed Paella (meat and fish) € 18
- Paella de Mariscos Ciega**
Seafood Paella (without bones) € 18
- Paella de Verduras**
Vegetables Paella € 18
- Paella Campera (ciega de verduras y carne)**
Vegetables and Meat Paella € 18
- Paella Negra**
Black Paella (with Cuttlefish) € 18
- Paella de Porc Negre con sobrasada, butifarrón, secreto y Setas**
Paella with Black Majorcan Pork € 18
- Paella Mixta**
Mixed Paella (meat and fish) € 18
- Paella de Mariscos**
Seafood Paella € 18
- Paella de Ceps y Foie**
Wild Mushrooms and Foie Paella € 18
- Paella de Pulpo Mallorquín**
Majorcan Octopus Paella € 18
- Paella de Alcachofas, Boletus y Secreto ibérico**
Artichokes with Wild Muschrooms and Meat € 18



Arroces con Bogavante Rice with Lobster

- Paella de Bogavante**
Lobster Paella € 25
- Arroz Meloso de Bogavante**
Lobster Risotto € 28
- Arroz Caldoso de Bogavante**
Rice Soup with Lobster € 28

Nuestros Arroces Melosos (mín. 2 pers.)

Safrà 21 Risotto's (minimum 2 persons)

- Arroz Meloso de Ceps y Foie**
Wild Mushrooms and Foie Risotto € 21
- Arroz Meloso de Calamares frescos y Setas**
Calamari and Mushrooms Risotto € 21
- Arroz Meloso de Alcachofas**
Artichokes Risotto € 21
- Arroz Meloso Ahumado de Gambas**
Smoke Prawns Risotto € 21
- Arroz Meloso de Pulpo con Cebolla**
Majorcan Octopus Risotto € 21
- Arroz Meloso de Sepias en su tinta**
Cuttlefish Black Risotto € 21
- Arroz Meloso de Almejas a la Marinera**
Saffron Clams Risotto € 21
- Arroz Meloso de Bacalao con Coliflor y Puerros**
Cod with Vegetables Risotto € 21
- Arroz Meloso o Caldoso de Mariscos**
Seafood Risotto € 21
- Arroz Meloso de Verduras**
Fresh Vegetables Risotto € 21
- Arroz Meloso de Setas y Secreto Ibérico**
Majorcan Porc Risotto € 21

Nuestras Fideuás (mínimo 2 personas)

Our "Fideuás" (minimum 2 persons)

- Fideuá Mixta de Carne y Mariscos**
Mixed Fideuá (Paella with pasta NO rice) € 18
- Fideuá Mixta Ciega**
Mixed Fideuá (Paella with pasta NO rice) € 18
- Fideuá de Mariscos**
Seafood Fideuá (Paella with pasta NO rice) € 18
- Fideuá de Mariscos ciega**
Seafood Fideuá (Paella with pasta NO rice) € 18
- Fideuá Negra de Sepia**
Black Fideuá (Paella with pasta NO rice) € 18
- Fideuá de Verduras**
Vegetables Fideuá (Paella with pasta NO rice) € 18



Todos nuestros arroces no contienen gluten.
La mayoría de Nuestros platos se pueden realizar sin gluten. Consulten al Chef.
Solicite nuestra carta con los alérgenos detallados

10% iva incluido
Todos los arroces mínimo 2 personas y el precio es por ración
"La calidad la mantiene el cliente, déjese aconsejar"