

MENÚ 1

APERITIVO

Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

Tataki de Atún mediterráneo con carpaccio de calabacín y vinagreta de lima
Croquetas cremosas de boletus y trufa, de Jamón ibérico y de Chipirón ahumado
Sepia con sobrasada "de porc negre" y miel

PRICIPALES (a elegir con 3 días de antelación)

Paella mixta ciega con secreto ibérico (mín. 2 pers.)
Arroz negro de sepia con su tinta (mín. 2 pers.)
Paella de verduras (mín. 2 pers.)
Carrillera de ternera confitada con patata rústica
Lomo de bacalao con salsa de tomate natural y alcaparras

POSTRE

Brownie casero de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

Vino blanco verdejo (DO Rueda)
Vino tinto crianza (DO Rioja)
Agua

Copa (Seagrams, Barceló o Ballantines)

35€ (10% iva incluido)

MENÚ 2

APERITIVO

Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

Tataki de Atún mediterráneo con carpaccio de calabacín y vinagreta de lima
Croquetas cremosas de boletus y trufa, de Jamón ibérico y de Chipirón ahumado
Sepia con sobrasada "de porc negre" y miel

PRICIPALES (a elegir con 3 días de antelación)

Arroz meloso de ceps y foie (mín. 2 pers.)
Arroz meloso de "pop amb ceba" (mín. 2 pers.)
Lubina con boletus y salsa chardonay
Pluma ibérica con chutney de higos

POSTRE

Brownie casero de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

Vino blanco verdejo (DO Rueda)
Vino tinto crianza (DO Rioja)
Agua

Copa (Seagrams, Barceló o Ballantines)

40€ (10% iva incluido)

MENÚ 3

APERITIVO

Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

Tataki de Atún mediterráneo con carpaccio de calabacín y vinagreta de lima
Croquetas cremosas de boletus y trufa, de Jamón ibérico y de Chipirón ahumado
Sepia con sobrasada "de porc negre" y miel

PRICIPALES (a elegir con 3 días de antelación)

Arroz meloso de bogavante y mariscos (mín. 2 pers.)
Chuletón madurado con huevos camperos, patatas y pimientos del padrón (mín. 2 pers.)

POSTRE

Brownie casero de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

Vino blanco verdejo (DO Rueda)
Vino tinto crianza (DO Rioja)
Agua

Copa (Seagrams, Barceló o Ballantines)

45€ (10% iva incluido)

CONDICIONES DE RESERVA

- Todos los menús son combinables entre ellos.
- Para una mejor organización los principales se deben elegir con un mínimo de 3 días de antelación.
- Los menús incluyen agua y una botella de vino cada dos comensales, así como una copa o licor al finalizar la comida o cena de ginebra Seagrams, whisky Ballantines o ron Barceló. Cualquier otra bebida se cobrará aparte.
- Estos menús de grupos son para un mínimo de 8 personas.
- Solo serán atendidos bajo reserva y con un depósito en concepto de reserva de 10€ por persona.
- Estos menús son válidos de lunes a sábados no festivos.
- Horario máximo de comidas hasta las 18h y 01h para cenas.

SAFRÀ 21
SON MOIX



Delivery & Takeaway

Camí de la Vileta, 39
07011 Palma

es petit
SAFRÀ
MARRATXI



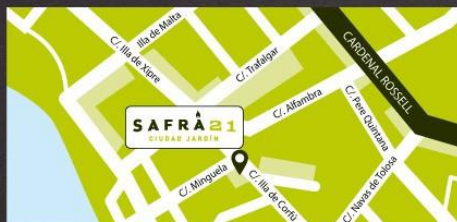
C/ Gabriel Maura, 7
07141 Marratxi

...en **SAFRÀ 21**
CIUDAD JARDÍN

disponemos de
diferentes
salones para grupos



RECUERDA QUE HACEMOS REPARTO A DOMICILIO

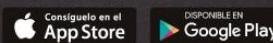


C/ Illa de Corfú, 10 • Ciudad Jardín • Palma de Mallorca

Síguenos en



Descarga nuestra APP



SAFRÀ 21
Cocina Mediterránea



MENÚ GRUPOS

971 26 36 70 www.safra21.com