

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. 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 17:30h y 00:30h para cenas.

SAFRÀ 21
SON MOIX

es petit
SAFRÀ
MARRATXI



Camí de la Vileta, 39
07011 Palma

C/ Gabriel Maura, 7
07141 Marratxí

...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

MENÚ 1

APERITIVO

Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

Ensaladilla de gambas

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

35€ (10% iva incluido)

MENÚ 2

APERITIVO

Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

Ensaladilla de gambas

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

40€ (10% iva incluido)

MENÚ 3

APERITIVO

Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

Ensaladilla de gambas

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

45€ (10% iva incluido)