

S A F R A 21

Cocina Mediterránea

ENTRANTES **STARTERS**

Ensaladilla de gambas Prawn salad	12 €
Calamar andaluza con mahonesa de lima Andalusian squid with lima mayonnaise	16 €
Gambas a la plancha Grilled prawns	17 €
Almejas gallegas a la plancha Grilled galician clams	14 €
Zamburiñas gallegas a la plancha Grilled galician scallops	14 €
Pulpo de roca a la plancha Grilled rock octopus	18 €
Pulpo de roca con cebolla Rock octopus with onion	18 €
Ensalada mixta de tomate, cebolla y lechugas variadas Mixed salad with tomato, onion and mixed lettuces	10 €
Ensalada de queso de cabra caramelizado Caramelized goat cheese salad	12 €
Nuestras croquetas Boletus con trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo Mixed Croquettes Boletus with Truffle, Iberian Ham and garlic prawns	9Ud. 12 € / 12Ud. 15 €
Mejillones al vapor Steamed mussels	12 €
Mejillón salsa "marinera" "Marinera" style mussels	14 €
Chiperones a la andaluza Baby squid "Andaluza" style	12 €
Boquerones en vinagre con patata chip Anchovies in vinegar with chips	14 €
Queso idiazabal con mermelada de tomate Idiazabal smoked cheese with tomato jam	12 €
Sepia con "Sobrassada i Mel" Cuttlefish on Majorcan style with sobrasada	14 €
Pimientos del Padrón Padrón peppers	8 €

CARNE O PESCADO

Con patata confitada y ensalada

MEAT OR FISHS

With confited potato and salad

Picaña de ternera Veal picaña	18 €
Magret De Pato Duck "Magret" (Breast Duck)	23 €
Pluma ibérica Iberian pork	23 €
Lubina extra del Mediterráneo Mediterranean sea bass	23 €
Lomo de bacalao con salsa de tomate natural Cod with natural tomato sauce	18 €
Calamar "de bou" a la plancha Grilled fresh squid	18 €

NUESTRA SELECCIÓN DE ARROCES

Mínimo 2 personas - p.p.

OUR SELECTION OF RICE

Minimum 2 persons - p.p.

Arroz "a banda" con gamba roja "A banda" rice with red prawns	25 €
Paella de almeja gallega al azafrán Galician clam paella with saffron	25 €
Paella de ceps y foie Wild mushroom and foie paella	23 €
Paella de secreto ibérico con alcachofas y boletus Iberian pork meat paella with artichoke and wild mushroom	23 €
Paella de pulpo mallorquín de roca Majorcan octopus paella	25 €
Fideuá negra con bacalao gratinado Black fideuá with gratin cod	23 €
Arroz seco "de Porc Negre" con sobrasada, butifarrón, secreto ibérico y ceps Especial majorcan paella with Black Pork	23 €
Paella de bogavante y mariscos Lobster and seafood paella	32 €



Todos nuestros arroces no contienen gluten / All our rices are gluten free

La mayoría de nuestros platos se pueden realizar sin gluten / Most of our dishes can be made gluten free

Consulten al Chef / Consult the Chef

SOLICITE NUESTRA CARTA CON LOS ALÉRGENOS DETALLADOS / REQUEST OUR LETTER WITH DETAILED ALLERGENS

PAELLAS Y FIDEUÁS MEDITERRÁNEAS

Mínimo 2 personas - p.p.

MEDITERRANEAN PAELLAS AND FIDEUAS

Minimum 2 persons - p.p.

Paella o Fideuá mixta		
Mixed paella or Fideuá (meat and fish)	20	€
Paella o Fideuá mixta ciega		
Mixed paella or Fideuá (without bones)	18	€
Paella o Fideuá de mariscos		
Seafood paella or Fideuá	20	€
Paella o Fideuá de mariscos ciega		
Seafood paella or Fideuá (without bones)	18	€
Paella o Fideuá de verduras		
Vegetables paella or Fideuá	18	€
Paella o Fideuá 100% vegana 		
100% vegan paella or Fideuá	18	€
Paella o Fideuá campera (verduras y carne)		
Vegetables and meat paella or Fideuá	18	€
Paella o Fideuá negra de sepia		
Black paella or Fideuá (with cuttlefish)	18	€
Paella o Fideuá con bacalao, coliflor y puerros		
Paella or Fideuá with cod, cauliflower and leeks	20	€

NUESTROS ARROCES MELOSOS

Mínimo 2 personas - p.p.

SAFRÀ 21 RISOTTO'S

Minimum 2 persons - p.p.

Arroz meloso de ceps y foie		
Wild mushrooms and foie risotto	25	€
Arroz meloso ahumado de gamba roja		
Smoke red prawns risotto	25	€
Arroz meloso de calamares y setas		
Calamari and mushrooms risotto	23	€
Arroz meloso de alcachofas		
Artichokes risotto	23	€
Arroz meloso de sepia en su tinta		
Cuttlefish black risotto	23	€
Arroz meloso de almeja gallega		
Galician clam risotto	25	€
Arroz meloso de bacalao, puerros y coliflor		
Cod with vegetables risotto	23	€
Arroz meloso de pulpo con cebolla		
Octopus risotto with onion	25	€
Arroz meloso de verduras		
Fresh vegetables risotto	23	€
Arroz meloso de secreto ibérico y setas		
Iberian secret and mushrooms risotto	23	€
Arroz meloso o caldoso de mariscos		
Seafood risotto	23	€
Arroz meloso o caldoso de bogavante y mariscos		
Lobster and seafood risotto	32	€

POSTRES

DESSERTS

Helados naturales - 2 bolas (vainilla, chocolate, coco o limón)		
Ice creams - 2 scoops (vanilla, chocolate, coconut or lemon)	5	€
Bombón mallorquín		
Mallorcan Bombon	5	€
Granizado de almendra mallorquina		
Majorquin almond ice cream	5	€
Mini coulant de chocolate con helado		
Chocolate mini coulant with ice cream	7	€
Carpaccio de piña con helado de coco		
Pineapple carpaccio with coconut ice cream	6	€
Cremoso de queso mascarpone con frutos rojos		
Creamy mascarpone cheese with red berries	6	€
Brownie casero con helado de vainilla		
Chocolate brownie with vanilla ice cream	7	€
Tarta de queso "La Viña"		
Cheesecake "La Viña"	8	€

10% IVA Incluido / 10% VAT Included

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

/ All rice dishes minimum 2 people and the price is per portion

CREA TU PROPIO MENÚ

CREATE YOUR OWN MENU

"menú mesa entera"
"full table menu"

APERITIVO APPETIZER

Pan, aceitunas y "All i Oli" casero
Bread, olives and homemade "All i Oli"



ENTRANTE (elige 1 cada 2 personas) STARTER (choose 1 for every 2 people)

Ensaladilla de gambas

Prawn salad

Ensalada mixta de tomate, cebolla y lechugas variadas

Mixed salad with tomato, onion and mixed lettuces

Ensalada de queso de cabra caramelizado

Caramelized goat cheese salad

Nuestras croquetas (9 uds.) Boletus con trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo

Mixed Croquettes (9 pcs) Boletus with truffle, iberian ham and garlic prawns

Mejillones al vapor o con salsa "marinera"

Steamed mussels or with "marinera" sauce

Chipirones a la andaluza

Baby squid "Andaluza" style

Boquerones en vinagre con patata chip

Anchovies in vinegar with chips

Queso idiazabal con mermelada de tomate

Idiazabal smoked cheese with tomato jam

Sepia con sobrasada y miel

Cuttlefish with sobrasada and honey

Pimientos del Padrón

Padrón peppers



PRINCIPAL (elige 1) MAIN DISH (choose 1)

*Arroces y fideuas mínimo 2 personas

*Rice and fideuas minimum 2 persons

Paella o Fideuá mixta

Mixed paella or Fideuá (meat and fish)

Paella o Fideuá mixta ciega

Mixed paella or Fideuá (without bones)

Paella o Fideuá de mariscos

Seafood paella or Fideuá

Paella o Fideuá de mariscos ciega

Seafood paella or Fideuá (without bones)

Paella o Fideuá de verduras

Vegetables paella or Fideuá

Paella o Fideuá 100% vegana

100% vegan paella or Fideuá



Paella o Fideuá campera (verduras y carne)

Vegetables and meat paella or Fideuá

Paella o Fideuá negra de sepia

Black paella or Fideuá (with cuttlefish)

Paella o Fideuá con bacalao, coliflor y puerros

Paella or Fideuá with cod, cauliflower and leeks

Picaña de ternera con patata confitada

Veal picaña with confited potatoes

Lomo de bacalao con salsa de tomate y patata confitada

Cod with tomato sauce and confited potatoes



POSTRE (elige 1 por persona) DESSERT (choose 1 per person)

Helados naturales - 2 bolas (vainilla, chocolate, coco o limón)

Ice creams - 2 scoops (vanilla, chocolate, coconut or lemon)

Bombón mallorquín

Mallorcan Bombon

Granizado de almendra mallorquina

Majorquin almond ice cream

Mini coulant de chocolate con helado

Chocolate mini coulant with ice cream

Carpaccio de piña con helado de coco

Pineapple carpaccio with coconut ice cream

Creoso de queso mascarpone con frutos rojos

Creamy mascarpone cheese with red berries

Brownie casero con helado de vainilla

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Tarta de queso "La Viña"

Cheesecake "La Viña"



BEBIDA DRINK

Vino Blanco de Rueda o Vino Tinto Rioja Crianza o Cava Brut

White Wine from Rueda or Red Wine Rioja Crianza or Cava Brut

Aqua

Water

37€

POR PERSONA

LOS DÍAS 25, 26 DE DICIEMBRE, 1 ENERO + 5€

ON DECEMBER 25, 26, JANUARY 1 + €5

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU



Pasta con tomate o
Nuguetas con patatas o
Croquetas con patatas
Pasta with tomato or
Nuggets with potatoes or
Croquettes with potatoes

Refresco o agua
Soft drink or water

Helados naturales
Ice cream

10 €

LOS HUEVOS DE SAFRÀ SAFRÀ EGGS

EXCLUSIVO NOCHES
EXCLUSIVE NIGHTS

Huevos Ecológicos Mallorquines Ecologic Majorqian Eggs

Bogavante	26 €
Lobster	26 €
Gambones	18 €
King Prawns	18 €
Pulpo De Roca	23 €
Grilled Rock Octopus	23 €
Lubina Extra	23 €
Grilled Seabass	23 €
Calamar	21 €
Grilled Squid	21 €
Magret De Pato	23 €
Duck "Magret" (Breast Duck)	23 €
Pluma Ibérica	23 €
Iberian Pork (Boneless)	23 €
Picaña Black Angus	18 €
Black Angus Picanha	18 €

Todos los platos servidos con huevos ecológicos, patatas fritas caseras y pimientos de padrón.

All dishes served with ecologic fried eggs fresh home fried chips and "padrón" peppers.

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON

EXTRAS ADDITIONAL

Pan, aceitunas y "all i oli"	2 €
Bread, olives and "all i oli"	2 €
Pan sin gluten	2 €
Gluten-free bread	2 €
Pimiento blanco, rabanito y limón	3 €
Peppers, radishes and lemon	3 €
Panecillo individual	1 €
Individual bread	1 €
"All i Oli" extra	2 €
Extra "all i oli"	2 €

PARA LLEVAR TAKE AWAY

Tupper	0,50 €
Tupper	0,50 €
Bolsa	0,20 €
Bag	0,20 €



Todos nuestros arroces no contienen gluten / All our rices are gluten free

La mayoría de nuestros platos se pueden realizar sin gluten / Most of our dishes can be made gluten free

Consulten al Chef / Consult the Chef

SOLICITE NUESTRA CARTA CON LOS ALÉRGENOS DETALLADOS / REQUEST OUR LETTER WITH DETAILED ALLERGENS

10% IVA Incluido / 10% VAT Included

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

/ All rice dishes minimum 2 people and the price is per portion

VINOS Y CAVAS

WINES & CAVAS

VINO BLANCO

WHITE WINE

Botella
Bottle

D.O. BINISSALEM MALLORCA

VERITAS BLANC

Moll y Chardonnay - 3m Barrica

27,00 €

D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA

15 MIL GOTES PRENSAL BLANC

Prensal Blanc

23,50 €

D.O. RUEDA

VIÑA LOBERA

Verdejo Ecológico

17,50 €

GORRIÓN

Sauvignon Blanc

18,50 €

JOSÉ PARIENTE

Verdejo

21,00 €

D.O.CA. RIOJA

ALBA EIZAGA BLANCO

Garnacha blanca, Malvasía, Viura - Semidulce

19,50 €

D.O. RIAS BAIXAS

VALTEA

Albariño

24,50 €

MAR DE FRADES

Albariño

28,00 €

VINO ROSADO

ROSE WINE

Botella
Bottle

D.O. BINISSALEM MALLORCA

ALBAFLOR

Manto Negro, Cabernet, Merlot y Syrah

20,50 €

D.O.CA. RIOJA

RAMÓN BILBAO

Garnacha y Viura

19,00 €

VINO TINTO

RED WINE

Botella
Bottle

V.T. MALLORCA

SINCRONIA NEGRE

Callet, Mantonegro, Gorgollassa, Monastrell, Merlot - 6m Barrica - ECO - BIO

22,00 €

D.O. BINISSALEM MALLORCA

VERITAS VINYES VELLES

Manto Negro, Cabernet, Syrah y Callet - 12m Barrica

27,50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

SEMELE

Tempranillo, Merlot - 12m Barrica

23,00 €

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS CRIANZA

Tempranillo, Cabernet Sauvignon - 15m Barrica - ECO

32,00 €

D.O. BIERZO

BREZO TINTO

Mencía - 3m Barrica

20,50 €

D.O.CA. RIOJA

LUIS CAÑAS CRIANZA

Tempranillo y Graciano - 12m Barrica

22,00 €

PIES NEGROS 2020/21

Tempranillo, Graciano - 12m Barrica

23,50 €

SIERRA CANTABRÍA. CUVEÉ

Tempranillo de viña vieja - 12m Barrica

31,50 €

ESPUMOSO

SPARKLING

Botella
Bottle

D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA

RAOR RESERVA BRUT NATURE

Parellada y Chardonnay

26,50 €

RAOR ROSÉ RESERVA BRUT NATURE

Callet

28,50 €

D.O. CAVA

EVOLUCIÓN BRUT NATURE

Macabeo, Xarel-lo, Parellada - ECO

20,50 €



“La calidad la mantiene el cliente, déjese aconsejar”
“Quality is maintained by the client, let yourself be advised”

Síguenos en



Pedidos



safra21.com