

RESTAURANT
SAFRÀ 21
SINCE 2008

ENTRANTES STARTERS

Ensaladilla de gambas Cold potatoe prawn salad _____	12€
Calamar andaluza con mahonesa de lima Andalusian squid with lime mayonnaise _____	16€
Nuestro patat6 "coent" con sobrasada gratinada Majorcan Potatoes with "sobrasada" au Gratin _____	12€
Almejas a la plancha Grilled clams _____	14€
Zamburiñas a la plancha Grilled "zamburiñas" 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€
Croquetas Boletus con trufa, jam6n ib6rico y gambas al ajillo 9 ud. 12€ Mixed Croquettes Boletus with Truffle, Iberian Ham and garlic prawns ____ 12 ud. 15€	
Mejillones al vapor Steamed mussels _____	12€
Mejillones salsa "marinera" "Seafood" style mussels _____	14€
Chipirones 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 "Sobrasada i Mel" "Sobrasada" and honey majorcan style cuttlefish _____	14€
Pimientos de Padr6n Padr6n peppers _____	10€
Canel6n de centollo y buey de mar Spidercrab cannelloni _____	14€

CARNE O PESCADO

Con Patata confitada Y ensalada

MEAT OR FISH

With potato and salad

Picaña de ternera Veal picaña _____	20€
Pluma ib6rica Iberian pork _____	24€
Lubina extra del Mediterr6neo Mediterranean sea bass _____	24€
Lomo de bacalao con salsa de tomate natural Cod with natural tomato sauce _____	20€
Calamar a la plancha Grilled fresh squid _____	21€

NUESTRA SELECCI6N DE ARROCES

M6nimo 2 personas - p.p.

OUR RICE SELECTION

2 persons minimum - p.p.


Arroz "a banda" con gamba roja "A banda" rice with red prawns _____	25€
Paella de almeja gallega al azafr6n Galician clam paella with saffron _____	25€
Paella de ceps y foie Wild mushroom and foie paella _____	25€
Paella de secreto ib6rico con alcachofas y boletus Iberian pork meat paella with artichokes and wild mushrooms ____	23€
Paella de pulpo mallorqu6n de roca Majorcan octopus paella _____	25€
Fideu6 negra con bacalao gratinado Black fideu6 with cod au Gratin _____	23€
Arroz seco "de Porc Negre" con sobrasada, butifarr6n, secreto ib6rico y ceps Special Majorcan pork paella _____	23€
Paella de bogavante y mariscos Lobster and seafood paella _____	32€
Paella de Pato confitado Duck confit paella _____	24€
Paella de cangrejo y gambas Crabs and prawns paella _____	24€

PAELLAS Y FIDEUÁS MEDITERRÁNEAS

Mínimo 2 personas - p.p.

MEDITERRANEAN PAELLAS AND FIDEUAS

2 persons minimum - 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 Vegetable paella or Fideuá	18€
Paella o Fideuá 100% vegana  100% vegan paella or Fideuá	18€
Paella o Fideuá campera (verduras y carne) Vegetable 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.

SAFRA 21 STICKY RICE

2 persons minimum - p.p.

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

POSTRES DESSERTS

Helados naturales - 2 bolas (vainilla, chocolate, coco o limón) Ice creams - 2 scoops (vanilla, chocolate, coconut or lemon)	5€
Bombón mallorquín Majorcan "hombón"	5€
Granizado de almendra mallorquina Majorcan 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€
Torrija caramelizada con helado de vainilla Caramelized "Torrija" with vanilla ice cream	6€
Brownie casero con helado de vainilla Chocolate brownie with vanilla ice cream	7€
Tarta de queso "La Viña" "La Viña" cheesecake	8€

10% IVA Incluido 10% VAT Included

Todos los arroces mínimo 2 personas y el precio es por ración
All rice dishes are at least for 2 people, 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)

APPETIZER (choose 1 between 2 people)

Ensaladilla de gambas

Prawn salad

Nuestro patató “coent” con sobrasada gratinada

Majorcan Potatoes with “sobrasada” au Gratin

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

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

Squids “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 (paella o fideuá mínimo 2 personas)

MAIN DISH (paella or fideuá minimum 2 people)

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 potatoe and salad

Lomo de bacalao con salsa de tomate y patata confitada

Cod with tomato sauce with potatoe and salad

+

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

Majorcan “hombón”

Granizado de almendra mallorquina

Majorcan 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

Torrija caramelizada con helado de vainilla

Caramelized “Torrija” with vanilla ice cream

Brownie casero con helado de vainilla

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Tarta de queso “La Viña”

“La Viña” cheesecake

+

BEBIDA / DRINK

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

Rueda white wine or Rioja Crianza red wine or Brut Cava

Agua

Water

37€

POR PERSONA
PER PERSON

LOS DÍAS 25, 26 DE DICIEMBRE, 1 ENERO (CONSULTAR PRECIO)
DECEMBER 25TH, 26TH, JANUARY 1ST

MENÚ INFANTIL

Max. 12 años

CHILDREN'S MENU

Max. 12 years



**Pasta con tomate o
Nuggets con patatas o
croquetas con patatas**
Pasta with tomato or
Nuggets with potatoes or
Croquettes with potatoes

Refresco o agua
Soft drink or water

Helado Artesano
Ice cream

12€

BOGAVANTE LOBSTER

**EXCLUSIVO NOCHES
ONLY AT NIGHTS**

**1/2 Bogavante a la plancha con huevos de "Can Costeta"
y patatas fritas caseras**
1/2 grilled lobster with fried eggs,
chips and "padron peppers"

32€

**1/2 Bogavante frito con huevos de "Can Costeta"
y patatas fritas caseras**
1/2 fried lobster with fried eggs,
potatoes and "padron peppers"

32€

EXTRAS ADDITIONAL

Pan, aceitunas y "all i oli" Bread, olives and "all i oli" _____	2,50€
Pan sin gluten Gluten-free bread _____	3€
Pimiento blanco, rabanito y limón Peppers, radishes and lemon _____	3,50€
Panecillo individual Individual bread _____	1,50€
"All i Oli" extra Extra "all i oli" _____	2€



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 ALÉRGICOS DETALLADOS
PLEASE CHECK OUT OUR MENU WITH DETAILED ALLERGENS

10% IVA Incluido / 10% VAT Included

Todos los arroces mínimo 2 personas y el precio es por ración
All rice dishes are at least for 2 people, 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 _____	28€
D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA	
• 15 MIL GOTES PRENSAL BLANC Prensall Blanc _____	24€
D.O. RUEDA	
• VIÑA LOBERA Verdejo Ecológico _____	19€
• GORRIÓN Sauvignon Blanc _____	21€
• JOSÉ PARIENTE Verdejo _____	23€
ITALIA - PIEMONTE	
• MOSCATO D'ASTI Semidulce _____	22€
D.O. RIAS RAIXAS	
• VALTEA Albariño _____	25€
• MAR DE FRADES Albariño _____	29€
D.O. BIERZO	
• BREZO BLANCO Godello, Doña Blanca _____	23€

VINO ROSADO ROSÉ WINE

	Botella Bottle
D.O. BINISSALEM MALLORCA	
• ALBAFLOR Manto Negro, Cabernet, Merlot y Syrah _____	22€
D.O. CA. RIOJA	
• RAMÓN BILBAO Garnacha y Viura _____	21€

VINO TINTO RED WINE

	Botella Bottle
V.T. MALLORCA	
• SINCRONIA NEGRE Callet, Mantonegro, Gorgollassa, Monastrell, Merlot - 6m Barrica - ECO - BIO _____	23€
D.O. BINISSALEM MALLORCA	
• VERITAS VINYES VELLES Manto Negro. Cabernet, Syrah y Callet - 12m Barrica _____	29€
• SUPERNOVA 2023 Mantonegro - 10m Barrica _____	26€
D.O. RIBERA DEL DUERO	
• SEMELE Tempranillo Merlot - 12m Barrica _____	24€
• DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA Tempranillo, Cabernet Sauvignon - 15m Barrica - ECO _____	32€
• EMILIO MORO Tempranillo - 12m Barrica _____	32€
D.O. BIERZO	
• BREZO TINTO Mencía - 3m Barrica _____	21€
D.O. CA. RIOJA	
• VIÑA REAL CRIANZA Tempranillo - 14m Barrica _____	22€
• LUIS CAÑAS CRIANZA Tempranillo y Graciano - 12m Barrica _____	24€
• PIES NEGROS 2020/21 Tempranillo y Graciano - 12m Barrica _____	25€

ESPUMOSO SPARKLING

	Botella Bottle
D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA	
• RAOR RESERVA BRUT NATURE Parellada y Chardonnay _____	28€
• RAOR ROSÉ RESERVA BRUT NATURE Callet _____	29€
D.O. CAVA	
• CODORNÍU PRIMA VIDES BRUT Macabeo, Parellada, Xarel·lo _____	21€

RESTAURANT
SAFRÀ 21
SINCE 2008

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

No te pierdas nada y
síguenos en nuestras
redes sociales



#lovesafrapaella
#welovepaella

PEDIDOS





WWW.SAFRA21.COM