

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.

PAELLAS
SAFRÀ
SINCE 2008

SON RAPIÑA

Camí de Son Rapinya, 3
(junto al McDonald's)
07013 Palma

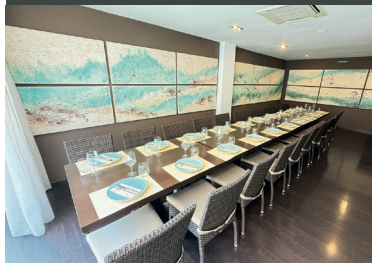
SON CASTELLÓ

Gremi Ferrers, 60
07009 Palma

MARRATXÍ

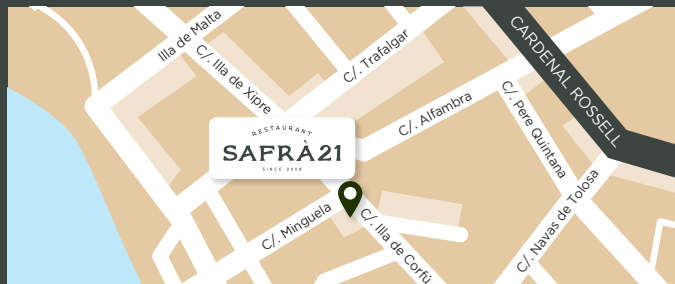
C/ Gabriel Maura, 7
07141 Marratxí

RESTAURANT
SAFRÀ21
SINCE 2008



DISPONEMOS
DE DIFERENTES
SALONES PRIVADOS
PARA GRUPOS
Sala privada a partir
de 20 comensales

CIUDAD JARDÍN C/ Illa de Corfú, 10 • 07007 Palma



No te pierdas nada y síguenos
en nuestras redes sociales



#lovesafrapaella
#welovepaella

RECUERDA
QUE HACEMOS
REPARTO
A DOMICILIO

RESTAURANT
SAFRÀ21
SINCE 2008

MENÚ GRUPOS



ELEGIR Y DISFRUTAR



☎ 971 263 670

WWW.SAFRA21.COM

MENÚ 1

40€

10% IVA
INCLUIDO

APERITIVO

- Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

- Ensaladilla de gambas
- Croquetas cremosas de boletus y trufa, de jamón ibérico y de gambas al ajillo
- Sepia con sobrasada “de porc negre” y miel

PRINCIPALES

(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.)
- Picaña de ternera Black Angus con patata rústica
- Bacalao con tomate y alcaparras

POSTRE

- Brownie casero de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

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

MENÚ 2

45€

10% IVA
INCLUIDO

APERITIVO

- Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

- Ensaladilla de gambas
- Croquetas cremosas de boletus y trufa, de jamón ibérico y de gambas al ajillo
- Sepia con sobrasada “de porc negre” y miel

PRINCIPALES

(a elegir con 3 días de antelación)

- Arroz meloso de ceps y foie (mín. 2 pers.)
- Arroz meloso ahumado de gambas (mín. 2 pers.)
- Lubina con ensalada y patató asado
- Pluma ibérica con ensalada y patató asado

POSTRE

- Brownie casero de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

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

MENÚ 3

50€

10% IVA
INCLUIDO

APERITIVO

- Pan, aceitunas y all i oli casero

ENTRANTES

- Ensaladilla de gambas
- Croquetas cremosas de boletus y trufa, de jamón ibérico y de gambas al ajillo
- Sepia con sobrasada “de porc negre” y miel

PRINCIPALES

(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