

RESTAURANT

SAFRÀ 21

SINCE 2008

CIUDAD JARDÍN · PALMA

La carta.

RESTAURANT MENU

Hoy toca Paella.



ELEGIR Y DISFRUTAR.

safra21.com

PARA COMPARTIR

Para empezar.

Entrantes / Starters

Ensaladilla de gambas SG	12 €
Cold potato and prawn salad	
Calamar a la andaluza con mahonesa de lima	16 €
Andalusian-style squid with lime mayonnaise	
Nuestro patató “coent” con sobrasada gratinada SG	12 €
Spicy baby potatoes with sobrasada, au gratin	
Almejas a la plancha SG	14 €
Grilled clams	
Zamburiñas a la plancha SG	14 €
Grilled scallops	
Pulpo de roca a la plancha SG	18 €
Grilled rock octopus	
Ensalada mixta de tomate, cebolla y lechugas variadas	10 €
SG V	
Tomato, onion and mixed leaf salad	
Ensalada de queso de cabra caramelizado SG	12 €
Caramelised goat’s cheese salad	
Croquetas de boletus con trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo	
Croquettes: porcini and truffle, Iberian ham, garlic prawns	
	9 uds. 12 € / 12 uds. 15 €
Mejillones al vapor SG	12 €
Steamed mussels	
Mejillones con salsa marinera SG	14 €
Mussels in marinera sauce	
Chipirones a la andaluza	12 €
Andalusian-style baby squid	
Boquerones en vinagre con chips de patata SG	14 €
Vinegar-marinated anchovies with crisps	
Queso Idiazabal con mermelada de tomate SG	12 €
Idiazabal cheese with tomato jam	
Sepia con “sobrassada i mel” SG	14 €
Cuttlefish with sobrasada and honey	
Pimientos de Padrón SG V	10 €
Padrón peppers	
Canelón de centollo y buey de mar	14 €
Spider crab and brown crab cannelloni	
Alcachofas fritas con romesco V	12 €
Fried artichokes with romesco sauce	

Carne o pescado

Meat or fish	
Con patata confitada y ensalada.	
With confit potatoes and salad.	
Picaña de ternera SG	20 €
Picanha (rump cap)	
Pluma ibérica SG	24 €
Iberian pork pluma	
Lubina extra del Mediterráneo SG	24 €
Mediterranean sea bass	
Lomo de bacalao con salsa de tomate natural SG	20 €
Cod loin with tomato sauce	
Calamar a la plancha SG	21 €
Grilled squid	

NUESTRA ESPECIALIDAD

¿De qué Paella eres?

Our rice selection

Mínimo 2 personas · Precio por ración

Minimum 2 people · Price per portion

Nuestra selección de arroces

Arroz “a banda” con gamba roja SG	25 €
“A banda” rice with red prawns	
Paella de almeja gallega al azafrán SG	25 €
Galician clam paella with saffron	
Paella de ceps y foie SG	25 €
Paella with porcini and foie	
Paella de secreto ibérico con alcachofas y boletus SG	23 €
Paella with Iberian pork secreto, artichokes and porcini	
Paella de pulpo mallorquín de roca SG	25 €
Mallorcan rock octopus paella	
Fideuà negra con bacalao gratinado	23 €
Black fideuà with cod au gratin	
Arroz seco de porc negre con sobrasada, butifarrón, secreto ibérico y ceps SG	23 €
Porc negre rice with sobrasada, butifarrón, Iberian pork secreto and porcini	
Paella de bogavante y mariscos SG	32 €
Lobster and seafood paella	
Paella de pato confitado SG	24 €
Duck confit paella	
Paella de mariscos especial SG	28 €
Special seafood paella	

Paellas y fideuàs

Mediterráneas / Mediterranean

Paella o fideuà mixta	20 €
Mixed meat and seafood paella or fideuà	
Paella o fideuà mixta ciega	18 €
Mixed meat and shelled seafood paella or fideuà	
Paella o fideuà de mariscos	20 €
Seafood paella or fideuà	
Paella o fideuà de mariscos ciega	18 €
Paella or fideuà with shelled seafood	
Paella o fideuà de verduras	18 €
Vegetable paella or fideuà	
Paella o fideuà 100 % vegana V	18 €
100% vegan paella or fideuà	
Paella o fideuà campera (verduras y carne)	18 €
Vegetable and meat paella or fideuà	
Paella o fideuà negra de sepia	18 €
Black paella or fideuà with cuttlefish	
Paella o fideuà con bacalao, coliflor y puerros	20 €
Paella or fideuà with cod, cauliflower and leeks	

Paellas sin gluten. Fideuà sin gluten +3 €

Gluten-free paella. Gluten-free fideuà +3 €

DEL ARROZ A LA SOBREMESA

Arroces melosos.

Creamy rice

Mínimo 2 personas · Precio por ración	
Minimum 2 people · Price per portion	
Arroz meloso de ceps y foie SG	25 €
Creamy rice with porcini and foie	
Arroz meloso ahumado de gamba roja SG	25 €
Smoked creamy rice with red prawns	
Arroz meloso de calamares y setas SG	23 €
Creamy rice with squid and mushrooms	
Arroz meloso de alcachofas SG	23 €
Creamy rice with artichokes	
Arroz meloso de sepia en su tinta SG	23 €
Creamy rice with cuttlefish in its ink	
Arroz meloso de almeja gallega SG	25 €
Creamy rice with Galician clams	
Arroz meloso de bacalao, puerros y coliflor SG	23 €
Creamy rice with cod, leeks and cauliflower	
Arroz meloso de pulpo con cebolla SG	25 €
Creamy rice with octopus and onion	
Arroz meloso de verduras SG	23 €
Creamy rice with vegetables	
Arroz meloso de secreto ibérico y setas SG	23 €
Creamy rice with Iberian pork secreto and mushrooms	
Arroz meloso o caldoso de mariscos SG	23 €
Creamy or brothy seafood rice	
Arroz meloso o caldoso de bogavante y mariscos SG	32 €
Creamy or brothy lobster and seafood rice	
Caldereta de bogavante y mariscos	32 €
Lobster and seafood stew	

Un final dulce.

Postres / Desserts

Helados naturales · 2 bolas SG	5 €
Natural ice cream · 2 scoops	
Vainilla, chocolate, coco o limón / Vanilla, chocolate, coconut or lemon	
Bombón mallorquín SG	5 €
Mallorcan “bombón”	
Granizado de almendra mallorquina SG	5 €
Mallorcan almond granita	
Mini coulant de chocolate con helado	7 €
Mini chocolate fondant with ice cream	
Carpaccio de piña con helado de coco V*	6 €
Pineapple carpaccio with coconut ice cream	
Opción vegana / Vegan option	
Torrija caramelizada con helado de vainilla	6 €
Caramelised torrija with vanilla ice cream	
Brownie casero con helado de vainilla	7 €
Homemade brownie with vanilla ice cream	
Tarta de queso “La Viña” SG	8 €
“La Viña” cheesecake	

PARA TODA LA MESA

Menú Safrà.

Crea tu menú · Create your own menu

39 €

POR PERSONA
PER PERSON

Aperitivo + entrante + principal + postre + bebida
Appetiser + starter + main course + dessert + drink

01 Aperitivo

Appetiser

Pan, aceitunas y alioli casero
Bread, olives and homemade aioli

02 Entrante · 1 cada 2 personas

Starter · Choose 1 to share between 2 people

Ensaladilla de gambas SG
Cold potato and prawn salad

Nuestro patató “coent” con sobrasada gratinada SG
Spicy baby potatoes with sobrasada, au gratin

Ensalada mixta de tomate, cebolla y lechugas variadas SG V
Tomato, onion and mixed leaf salad

Ensalada de queso de cabra caramelizado SG
Caramelised goat’s cheese salad

Croquetas (9 uds.): boletus con trufa, jamón ibérico y gambas al ajillo
Croquettes (9): porcini and truffle, Iberian ham, garlic prawns

Mejillones al vapor o con salsa marinera SG
Mussels, steamed or in marinera sauce

Chipirones a la andaluza
Andalusian-style baby squid

Boquerones en vinagre con chips de patata SG
Vinegar-marinated anchovies with crisps

Queso Idiazabal con mermelada de tomate SG
Idiazabal cheese with tomato jam

Sepia con sobrasada y miel SG
Cuttlefish with sobrasada and honey

Pimientos de Padrón SG V
Padrón peppers

Alcachofas fritas con romesco V
Fried artichokes with romesco sauce

Seguimos con el principal, el postre y la bebida.
Continue with your main course, dessert and drink.

MENÚ SAFRÀ · CONTINUACIÓN

Elige tu principal.

Main course · Set menu for the whole table

03 Principal

Main course

Paella o fideuà: mínimo 2 personas.

Paella or fideuà: minimum 2 people.

Paella o fideuà mixta

Mixed meat and seafood paella or fideuà

Paella o fideuà mixta ciega

Mixed meat and shelled seafood paella or fideuà

Paella o fideuà de mariscos

Seafood paella or fideuà

Paella o fideuà de mariscos ciega

Paella or fideuà with shelled seafood

Paella o fideuà de verduras

Vegetable paella or fideuà

Paella o fideuà 100 % vegana V

100% vegan paella or fideuà

Paella o fideuà campera (verduras y carne)

Vegetable and meat paella or fideuà

Paella o fideuà negra de sepia

Black paella or fideuà with cuttlefish

Paella o fideuà con bacalao, coliflor y puerros

Paella or fideuà with cod, cauliflower and leeks

Si prefieres carne o pescado

If you prefer meat or fish

Picaña de ternera con patata confitada SG

Picanha (rump cap) with confit potatoes

Lomo de bacalao con salsa de tomate y patata confitada SG

Cod loin with tomato sauce and confit potatoes

04 Postre · 1 por persona

Dessert · Choose 1 per person

Elige cualquiera de nuestros postres de la carta.

Choose any dessert from our menu.

05 Bebida

Drinks

Vino blanco de Rueda, tinto Rioja Crianza o cava brut. Agua.

Rueda white wine, Rioja Crianza red wine or brut cava. Water.

25 y 26 de diciembre y 1 de enero: consultar precio.

25 and 26 December and 1 January: please ask for prices.

EN FAMILIA

Para los pequeños.

Children's menu

Menú infantil

Hasta 12 años / Ages 12 and under

Pasta con tomate (SG)
Pasta with tomato sauce (gluten-free)

o nuggets con patatas
or nuggets with potatoes

o croquetas con patatas
or croquettes with potatoes

Refresco o agua
Soft drink or water

Helado artesano
Artisan ice cream

12 €

Ese pequeño extra.

Extras

Pan, aceitunas y alioli Bread, olives and aioli	2,50 €
Pan sin gluten SG Gluten-free bread	3 €
Pimiento blanco, rabanito y limón SG V White sweet pepper, radish and lemon	3,50 €
Panecillo individual V Individual bread roll	1,50 €
Alioli extra SG Extra aioli	2 €

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Todos nuestros arroces son sin gluten.
All our rice dishes are gluten-free.

La mayoría de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.
Most of our dishes may contain traces of allergens.

Solicite nuestra carta con los alérgenos detallados.
Please ask for our detailed allergen menu.

SG · Sin gluten / Gluten-free

V · Vegano / Vegan V* · Opción vegana / Vegan option

Arroces: mínimo 2 personas. Precio por ración.

Rice: minimum 2 people. Price per portion.

10 % IVA incluido / 10% VAT included

PARA BRINDAR

Vinos y espumosos.

Wine list · Precio por botella / Price per bottle

Blancos

White wines

D.O. BINISSALEM MALLORCA	
Veritas Blanc · Moll y Chardonnay · 3 m barrica	28 €
D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA	
15 Mil Gotes Prensai Blanc · Prensai Blanc	24 €
D.O. RUEDA	
Viña Lobera · Verdejo ecológico	19 €
Gorrión · Sauvignon Blanc	21 €
José Pariente · Verdejo	23 €
ITALIA · PIAMONTE	
Moscato d’Asti · Semidulce	22 €
D.O. RÍAS BAIXAS	
Valtea · Albariño	25 €
Mar de Frades · Albariño	29 €
D.O. BIERZO	
Brezo Blanco · Godello, Doña Blanca	23 €

Rosados

Rosé wines

D.O. BINISSALEM MALLORCA	
Km.1 Tianna Negre · Ecológico · Callet	24 €
D.O.CA. RIOJA	
Ramón Bilbao · Garnacha y Viura	21 €

Tintos

Red wines

V.T. MALLORCA	
Sincronia Negre · Callet, Mantonegro, Gorgollassa, Monastrell, Merlot · 6 m barrica · ECO · BIO	23 €
D.O. BINISSALEM MALLORCA	
Veritas Vinyes Velles · Manto Negro, Cabernet, Syrah y Callet · 12 m barrica	29 €
Supernova 2023 · Mantonegro · 10 m barrica	26 €
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Semele · Tempranillo, Merlot · 12 m barrica	24 €
Dehesa de los Canónigos Crianza · Tempranillo, Cabernet Sauvignon · 15 m barrica · ECO	32 €
Emilio Moro · Tempranillo · 12 m barrica	32 €
D.O. BIERZO	
Brezo Tinto · Mencía · 3 m barrica	24 €
D.O.CA. RIOJA	
Viña Real Crianza · Tempranillo · 14 m barrica	22 €
Luis Cañas Crianza · Tempranillo y Graciano · 12 m barrica	24 €
Pies Negros · Tempranillo y Graciano · 12 m barrica	25 €

Espumosos

Sparkling wines

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 €

m barrica: meses en barrica / months in barrel
ECO / BIO: ecológico / organic · Semidulce / semi-sweet

ELEGIR Y DISFRUTAR.

10 % IVA incluido / 10% VAT included

RESTAURANT

SAFRÀ 21

SINCE 2008

Disfruta tu
momento
Paella...



“La calidad la mantiene el cliente;
déjese aconsejar”.

“You keep our standards high.
Let us guide you.”

ELEGIR Y DISFRUTAR.

No te pierdas nada.

Síguenos en nuestras redes sociales.

Instagram · Facebook

#lovesafrapaella #welovepaella

safra21.com

CIUDAD JARDÍN · PALMA



PEDIDOS