RESTAURANT

SAFRÀ21

SINCE 2008

CIUDAD JARDÍN · PALMA

La carta.

Hoy toca Paella.

LOVE SAFRÀ PAELLA



ELEGIR Y DISFRUTAR.

safra21.com

Para empezar.

Ensaladilla de gambas SG		12 €
Calamar a la andaluza con mahonesa de lima		16 €
Nuestro patató “coent” con sobrasada gratinada SG		12 €
Almejas a la plancha SG		14 €
Zamburiñas a la plancha SG		14 €
Pulpo de roca a la plancha SG		18 €
Ensalada mixta de tomate, cebolla y lechugas variadas SG · V		10 €
Ensalada de queso de cabra caramelizado SG		12 €
Croquetas de boletus con trufa, jamón ibérico o gambas al ajillo	9 uds. 12 uds.	12 € 15 €
Mejillones al vapor SG		12 €
Mejillones con salsa marinera SG		14 €
Chipirones a la andaluza		12 €
Boquerones en vinagre con chips de patata SG		14 €
Queso Idiazabal con mermelada de tomate SG		12 €
Sepia con “sobrassada i mel” SG		14 €
Pimientos de Padrón V		10 €
Canelón de centollo y buey de mar		14 €
Alcachofas fritas con romesco V		12 €

Ese pequeño extra.

Pan, aceitunas y alioli	2,50 €
Pan sin gluten SG	3 €
Pimiento blanco, rabanito y limón SG · V	3,50 €
Panecillo individual V	1,50 €
Alioli extra SG	2 €

Alérgenos.

Todos nuestros arroces son sin gluten.

Solicite nuestra carta con los alérgenos detallados.

SG · sin gluten V · vegano

¿De qué Paella eres?

Paellas o fideuás mediterráneas.

Mixta	20 €
Mixta ciega	18 €
De mariscos	20 €
De mariscos ciega	18 €
De verduras	18 €
100 % vegana V	18 €
Campera (verduras y carne)	18 €
Negra de sepia	18 €
Con bacalao, coliflor y puerros	20 €

Paellas sin gluten. Fideuá sin gluten +3 €

Nuestra selección.

Arroz “a banda” con gamba roja SG	25 €
Paella de almeja gallega al azafrán SG	25 €
Paella de ceps y foie SG	25 €
Paella de secreto ibérico con alcachofas y boletus SG	23 €
Paella de pulpo mallorquín de roca SG	25 €
Fideuá negra con bacalao gratinado	23 €
Arroz seco de porc negre con sobrasada, butifarrón, secreto ibérico y ceps SG	23 €
Paella de bogavante y mariscos SG	32 €
Paella de pato confitado con boletus SG	24 €
Paella de mariscos especial SG	28 €

Arroces melosos.

De ceps y foie SG	25 €
Ahumado de gamba roja SG	25 €
De calamares y setas SG	23 €
De alcachofas SG	23 €
De sepia en su tinta SG	23 €
De bacalao, puerros y coliflor SG	23 €
De almeja gallega SG	25 €
De pulpo con cebolla SG	25 €
De verduras SG	23 €
De secreto ibérico y setas SG	23 €
Meloso o caldoso de mariscos SG	23 €
Meloso o caldoso de bogavante y mariscos SG	32 €

Arroces: mínimo 2 personas. Precio por ración.

SG · sin gluten V · vegano

Carne o pescado.

Con patató asado y ensalada.

Pescados

Lomo de bacalao con salsa de tomate natural SG — **22 €**

Calamar a la plancha SG — **24 €**

Lubina extra del Mediterráneo SG — **26 €**

Carnes

Entrecot Txogitxu SG — **25 €**

Pluma ibérica SG — **27 €**

Menú infantil

Hasta 12 años — **12 €**

Pasta con tomate · SG
o nuggets con patatas
o croquetas con patatas

Refresco o agua
Helado artesano

Un final dulce.

Helados naturales · 2 bolas — **5 €**
Vainilla, chocolate, coco o limón

Nuestro bombón mallorquín SG — **5 €**

Granizado de almendra mallorquina SG — **5 €**

Mini coulant de chocolate con helado — **7 €**

Carpaccio de piña con helado de coco — **6 €**
Opción vegana disponible

Torrija caramelizada con helado de vainilla — **6 €**

Brownie con helado de vainilla — **7 €**

Tarta de queso “La Viña” SG — **8 €**

SG · sin gluten V · vegano

10 % IVA incluido

Vinos y espumosos.

Precio por botella · IVA incluido

Blancos

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Viña Lobera 22 €
Verdejo ecológico

D.O. RUEDA

Ojo Plato 22 €
Verdejo

Protos Verdejo 25 €
Verdejo

José Pariente 27 €
Sauvignon Blanc

D.O. BIERZO

Brezo Blanco 28 €
Godello, Doña Blanca

Polvorete (Bodegas Emilio Moro) 29 €
Godello

D.O.CA. RIOJA

Muga Blanco 28 €
Viura, Garnacha Blanca y Malvasía · 4 m barrica

D.O. PLA I LLEVANT · MALLORCA

15 Mil Gotes 29 €
Prensal Blanc

VI DE LA TERRA MALLORCA

Ribas Blanc 32 €
Prensal Blanc y Giró Ros · Ecológico

D.O. RÍAS BAIXAS

Paco & Lola 29 €
Albariño

Mar de Frades 35 €
Albariño

Tintos

D.O.CA. RIOJA

Viña Real Crianza 23 €
Tempranillo · 14 m barrica

Luis Cañas Crianza 28 €
Tempranillo y Graciano · 12 m barrica

D.O. RIBERA DEL DUERO

Semele 28 €
Tempranillo, Merlot · 12 m barrica

Cepa 21 35 €
Tempranillo · 12 m barrica

Dehesa de los Canónigos Crianza 39 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon · 15 m barrica · ECO

VI DE LA TERRA MALLORCA

Sincronia Negre 28 €
Callet, Mantonegro, Gorgollassa, Monastrell, Merlot · 6 m barrica · ECO · BIO

Rosados

D.O.CA. RIOJA

Viña Real Rosado 23 €
Tempranillo y Garnacha

Ramón Bilbao Rosado 24 €
Garnacha y Viura

VI DE LA TERRA MALLORCA

Km.1 Rosat · Tianna Negre 28 €
Ecológico · Callet

Espumosos

D.O. CAVA

Codorníu Prima Vides Brut 23 €
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

D.O. PLA I LLEVANT · MALLORCA

Raor Reserva Brut Nature 32 €
Parellada y Chardonnay

m barrica: meses en barrica

Menú Safrà.

Menú para toda la mesa. Para los niños, menú infantil.

39 €

por persona · IVA incluido

Aperitivo, entrante para compartir, principal y postre.

Agua y vino incluidos.

Paella o fideuá incluida. Otras opciones con suplemento.

Aperitivo

Pan, aceitunas y alioli casero

Entrante

Elige 1 para compartir entre 2 personas

Ensaladilla de gambas SG

Nuestro patató “coent” con sobrasada gratinada SG

Ensalada mixta de tomate, cebolla y lechugas variadas SG · V

Ensalada de queso de cabra caramelizado SG

Croquetas (9 uds.): boletus con trufa, jamón ibérico o gambas al ajillo

Mejillones al vapor o con salsa marinera SG

Chipirones a la andaluza

Boquerones en vinagre con chips de patata SG

Queso Idiazabal con mermelada de tomate SG

Sepia con sobrasada y miel SG

Pimientos de Padrón V

Alcachofas fritas con romesco V

SG · sin gluten V · vegano

Elige tu principal.

Un principal por persona. Suplementos de comida por persona, añadidos a los 39 **€**.

Arroces y fideuás: mínimo 2 raciones de la misma variedad.

Paellas o fideuás

Incluidas

Paellas sin gluten · fideuás con gluten

- **Mixta**
- **Mixta ciega**
- **De mariscos**
- **De mariscos ciega**
- **De verduras**
- **100 % vegana** V
- **Campera (verduras y carne)**
- **Negra de sepia**
- **Con bacalao, coliflor y puerros**

Fideuá sin gluten: +3 € por persona

Si prefieres carne o pescado

Con patató asado y ensalada

- **Lomo de bacalao con salsa de tomate natural** SG — **+2 €**
- **Calamar a la plancha** SG — **+4 €**
- **Lubina extra del Mediterráneo** SG — **+6 €**
- **Entrecot Txogitxu** SG — **+5 €**
- **Pluma ibérica** SG — **+7 €**

Postre

Elige cualquier postre de la carta · 1 por persona

El vino con tu Menú Safrà.

Agua y vino incluidos · 1 botella de vino cada 2 personas

Blancos	Tinto	Cava
Viña Lobera / Ojo Plato	**Viña Real Crianza**	**Codorníu Prima Vides Brut**
Verdejo	Tempranillo	Macabeo, Parellada y Xarel·lo

Otro vino de la carta: 10 € menos por botella.
En sustitución del vino incluido.

25 y 26 dic. y 1 ene.: consultar precio.

ELEGIR Y DISFRUTAR.

RESTAURANT

SAFRÀ21

SINCE 2008

Disfruta tu momento Paella...

LOVE SAFRÀ PAELLA

"La calidad la mantiene el cliente; déjese aconsejar".

ELEGIR Y DISFRUTAR.

No te pierdas nada.

Síguenos en nuestras redes sociales.

Instagram · Facebook

#lovesafrapaella #welovepaella

safra21.com

CIUDAD JARDÍN · PALMA

PEDIDOS