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 deposito en concepto de reserva de 10€ por persona.
- Estos menús son validos de lunes a sábados no festivos.
- Horario máximo de comidas hasta las 17:30h y 00:30h para cenas.

RESTAURANT
SAFRÀ21
SINCE 2008

No te pierdas nada y síguenos en nuestras redes sociales

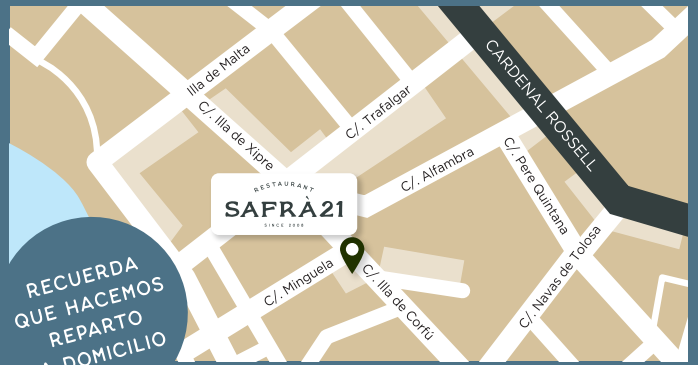
#lovesafrapaella
#welovepaella

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



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.)
- Entrecot Txogitxu con patató asado y ensalada
- 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

PAQUETE EXTRA DE BEBIDAS: +5€ POR PERSONA (Cervezas, refrescos y café durante la comida) • Mesa completa

Preguntar por nuestras opciones de menú sin gluten y vegano