

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 patató “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€
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, jamón ibérico 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 Padrón 🍷 🌱	
Padrón peppers	10€
Canelón de centollo y buey de mar	
Spidercrab cannelloni	14€
Alcachofas fritas con romesco 🌱	
Fried artichokes with romesco sauce	12€

CARNE O PESCADO

Con Patata confitada Y ensalada

MEAT OR FISH

With potato and salad

Picaña de ternera 🍷	
Veal picaña	20€
Pluma ibérica 🍷	
Iberian pork	24€
Lubina extra del Mediterráneo 🍷	
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 SELECCIÓN DE ARROCES

Mínimo 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 azafrán 🍷	
Galician clam paella with saffron	25€
Paella de ceps y foie 🍷	
Wild mushroom and foie paella	25€
Paella de secreto ibérico con alcachofas y boletus 🍷	
Iberian pork meat paella with artichokes and wild mushrooms	23€
Paella de pulpo mallorquín de roca 🍷	
Majorcan octopus paella	25€
Fideuá negra con bacalao gratinado	
Black fideuá with cod au Gratin	23€
Arroz seco “de Porc Negre” con sobrasada, butifarrón, secreto ibérico 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 shells)	18€
Paella 🍲 o Fideuá de mariscos Seafood paella or Fideuá	20€
Paella 🍲 o Fideuá de mariscos ciega Seafood paella or Fideuá (without shells)	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€
🍲 (fideuá sin gluten +3€) (gluten-free fideuá +3€)	

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 (opción vegana) 🌱 Pineapple carpaccio with coconut ice cream (vegan option)	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
- Alcachofas fritas con romesco 🌱
Fried artichokes with romesco sauce

+

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 shells)
- Paella 🍤 o Fideuá de mariscos
Seafood paella or Fideuá
- Paella 🍤 o Fideuá de mariscos ciega
Seafood paella or Fideuá (without shells)
- 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 (opción vegana) 🌱
Pineapple carpaccio with coconut ice cream (vegan option)
- 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
Mínimo 2 personas

ONLY AT NIGHTS
2 persons minimum

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 pueden contener trazas
Most of our dishes may contain traces

SOLICITE NUESTRA CARTA CON LOS ALÉRGENOS 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

D.O. BINISSALEM MALLORCA	Botella Bottle
• 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 - PIAMONTE	
• 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

D.O. BINISSALEM MALLORCA	Botella Bottle
• Km. 1 Tianna Negra Ecológico (Callet)	24€
D.O. CA. RIOJA	
• RAMÓN BILBAO Garnacha y Viura	21€

VINO TINTO
RED WINE

V.T. MALLORCA	Botella Bottle
• 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	24€
D.O. CA. RIOJA	
• VIÑA REAL CRIANZA Tempranillo - 14m Barrica	22€
• LUIS CAÑAS CRIANZA Tempranillo y Graciano - 12m Barrica	24€
• PIES NEGROS Tempranillo y Graciano - 12m Barrica	25€

ESPUMOSO
SPARKLING

D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA	Botella Bottle
• 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