



# PAELLAS EN CASA

TEMPORADA 2024

MALLORCA, EIVISSA I BARCELONA

# LES MILLORS PAELLES A CASA TEVA

## Què fem?

**PAELLES EN CASA** t'ofereix l'oportunitat de menjar una veritable paella valenciana cuinada per mestres arrossers, especialment per a tu i els teus convidats, a casa teva.



## Una bonica idea

Un gran esdeveniment, una festa, o simplement menjar tots els amics junts. T'ho posem molt fàcil per a que tu i tots els teus convidats tingueu un dia inoblidable.

## Com funciona?

És tan senzill com fer una reserva pel vostre esdeveniment, i nosaltres apareixem amb tot el necessari per cuinar un dels millors arrossos de les vostres vides... Així de fàcil!

## On trobar-nos?

Treballem principalment a **Mallorca, Eivissa i Barcelona**, tot i que la nostra cuina nòmada ja ha viatjat a França, Alemanya i el Regne Unit.

**Estimem el que fem i som un equip apassionat i unit.**

**Cuidem la nostra selecció de productes i oferim tot el nostre coneixement perquè el resultat final es pugui apreciar al plat i en la satisfacció del client.**

# Paellas en Casa

CARTA



## Paellas i fideuàs (iva inclòs)

### La Valenciana 20€

La Clàssica. Tres carns, verdures de temporada i garrofons.

### La Vegana 20€

Verdures de temporada, llegums, tofu fumat i algues.

### Peix i marisc 23€

Peix de temporada, gambes i sípia o calamar.

### Paella cega, o arròs del senyoret 23€

De carn o de peix, sense ossos ni closques.

### Arròs negre 23€

Amb gambes i calamars en la seva tinta, servit amb allioli.

### La fideuà 23€

Pasta típica de fideus amb peix, calamars i gambes

### La fideuà negra 23€

Fideuà clàssica amb la tinta dels seus calamars.



## Les nostres paelles gourmet (iva inclòs)

### Llamàntol 33€

Arròs sec amb llamàntol, gambeta vermella i rap.

### La Secreta 28€

Bolets, secret ibèric, alls tendres i foie.



El nostre servei implica la dedicació exclusiva dels nostres xefs a l'esdeveniment, per la qual cosa apliquem els següents suplementos, depenent dels diferents tipus de paella i la quantitat de comensals.

#### Servei exclusiu de cuina:

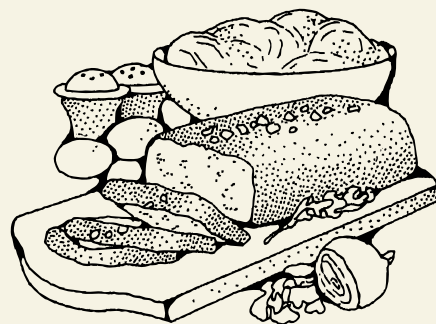
- <20 persones, suplement de 60€
- Entre 20 i 100 persones 3€/persona
- >100 persones, suplement de 300€.
- Per a diferents varietats de paella, s'aplica un suplement de 80 € per a cada nova varietat.

**Preus per a grups de 15 adults com a mínim.**

**Gratuït per a infants menors de 5 anys.**

**40% de descompte per a persones de 5 a 8 anys.**

# Entrants



## 1. Aperitiu Mediterrani

**4€/persona**

Ametlles, olives verdes i negres, patatilles, pa amb allioli

## 2. Entrants especials

**14€/persona**

Taula de formatges Balears amb mermelada de figues Km 0

Taula d'ibèrics

Taula de galetes d'oli amb sobrassada de porc negre

## 3. Entrants deluxe

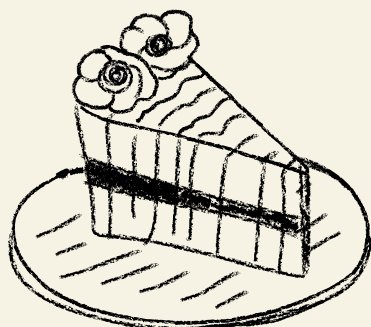
**14€/persona**

Gastronomia mallorquina exquisida

Assortiment de coques salades, elaborades exclusivament amb farines autòctones, i matèries primeres naturals i de primera qualitat

Ametlles, olives verdes i negres, patatilles, pa amb allioli

# Les nostres postres



Lemon Pie	<b>5'5€</b>
Cheesecake amb fruits del bosc	<b>5'5€</b>
Tarta de pastanaga	<b>5'5€</b>
Brownie de xocolata	<b>5'5€</b>
Gató d'ametla	<b>5'5€</b>
Assortiment d'ensaimades típiques	<b>5'5€</b>

## Negres

**La Sastrería** (Recomanat) 11 €  
D.O. Cariñena / Varietats: 100 % Garnacha

**Vividor** 15 €  
D.O. Utiel-Requena / Varietats: 100 % Bobal

**López De Haro Crianza** 15 €  
D.O. Rioja / Tempranillo, Graciano i Garnacha

**Ses Nines** 19 €  
D.O. Binissalem / Varietats: Mantonegro i d'altres

## Blancs

**La Sastrería** (Recomanat) 11 €  
D.O. Cariñena / Varietats: 100 % Garnacha

**Pazo de Villarei** (Selecció del Sumiller) 17 €  
D.O. Rias Baixas / Varietats: 100 % Albariño

**Enate** (Selecció del Sumiller) 15 €  
D.O. Somontano / Varietats: 100 % Chardonnay

**Macià Batle Blanc De Blancs** 21 €  
D.O. V.T. de Mallorca / 100 % Chardonnay

## Rosats

**Marqués De Riscal** 13 €  
D.O. Rioja / Varietats: 100 % Garnacha

**Enate** 15 €  
D.O. Somontano / 100 % Cabernet Sauvignon

## Cava

**Cava Sutra** 13 €  
Varietats: Macabeo i Chardonnay

**Agustí Torelló Brut** (Selecció del Sumiller) 21 €  
Varietats: Macabeo, Xarel·lo i Parellada

Los  
vinos



**Si et ve de gust incloure vins mallorquins al teu esdeveniment, per favor contacta'ns per poder enviar-te un pressupost personalitzat d'algun dels nostres "cellers amics" de l'illa.**



## *Altres serveis*

**Cerveses, refrescos, aigua i gel** 6.5€/pp

**Sangria (6 litres) :** 55€

**Tirador cervesa a pressió:** des de 220€

**Servei de Tallador Professional De Pernil:** des de 280€

**Plats, Coberts i Tovallons Línia Eco:** 3€/pp

**Plats De Ceràmica i Coberts D'inox:** 6€/pp

**Consulta'ns per més informació i condicions**

## *Suplements de descàrrega i muntatge*

En aquells llocs on l'accés a la zona de cuina sigui de més de 100 m i/o hi hagi escales, s'aplicarà un suplement de 30-60 €.

## *Descompte del 10%*

**Per qualsevol combinació de  
ENTRANTS + PAELLA + POSTRE + BEGUDA**

## *Calcula el teu pressupost:*

**Calculadora simple** per a un sol tipus de paella.

**Calculadora avançada** per combinar paelles, entrants i postres.

\*Consulta la taula d'al·lèrgens de tots els nostres productes.



## Workshops & Teambuildings

**Una experiència gastronòmica inoblidable.**

Una proposta original i divertida per a esdeveniments únics, com incentius d'empresa i teambuildings, o per compartir entre amics i família amb ganes de divertir-se.

Els tallers es poden impartir en espanyol, català, francès i anglès.

El nostre equip de cuina compartirà amb els participants els secrets i l'art de l'arròs, i seran ells mateixos qui cuinaran una deliciosa paella.

**42€/persona iva inclòs  
(A partir de 12  
participants)**

Aperitiu Mediterrani i vi  
inclòs.

***"Un esdeveniment divertit i diferent, una experiència total"***

## *Cerques un lloc pel teu esdeveniment?*

Col·laborem amb diferents finques i cellers mallorquins, que poden ser l'entorn perfecte per a que el teu esdeveniment sigui tot un èxit. Consulta'ns!



5.0 ★★★★★

**"Descobreix aquí el que opinen els nostres clients!!"**

## *Com fer la teva reserva*

Treballem amb vosaltres en exclusivitat i rebem reserves amb mesos d'antelació. Recomanem posar-te en contacte amb nosaltres el més aviat possible per bloquejar una data.

Completa ara aquest **formulari de comanda** i reserva la teva data!!

**Instruccions per formalitzar la teva reserva i política de cancel·lació**

**Paellas en Casa** és una empresa **compromesa** amb els seus clients, amb la **comunitat** i amb el **planeta**. No dubteu a contactar-nos per a **esdeveniments de caràcter social o comunitari**.

# El Nostre Equip



Tot va començar gràcies  
a ella, la mamà!!

## Contacta'ns

[info@paellasencasa.com](mailto:info@paellasencasa.com)

+34 678 385 174

[www.paellasencasa.com](http://www.paellasencasa.com) / [www.paellasathome.com](http://www.paellasathome.com)

[www.facebook.com/paellasmallorca](https://www.facebook.com/paellasmallorca)

<https://www.instagram.com/paellasencasa>

[www.tiktok.com/@paellasmallorca](https://www.tiktok.com/@paellasmallorca)