



# PAELLAS EN CASA

TEMPORADA 2024

MALLORCA, IBIZA Y BARCELONA

# LAS MEJORES PAELLAS EN TU CASA

## ¿Qué hacemos?

**PAELLAS EN CASA** te ofrece la oportunidad de comer una verdadera paella valenciana cocinada por maestros arroceros, especialmente para ti y tus invitados, en tu propia casa.



## Una bonita idea

Un gran evento, una fiesta, o simplemente comer todos los amigos juntos. Te lo ponemos muy fácil para que tú y todos tus invitados paséis un día inolvidable.

## ¿Cómo funciona?

Es tan sencillo como hacer una reserva y nosotros aparecemos con todo lo necesario para cocinar uno de los mejores arroces de vuestras vidas... ¡así de fácil!

## ¿Dónde encontrarnos?

Trabajamos principalmente en **Mallorca, Ibiza y Barcelona**, aunque nuestra cocina nómada ya ha visitado lugares en Francia, Alemania y Reino Unido.

**Somos un equipo apasionado y unido en el amor por lo que hacemos. Cuidamos nuestra selección de productos y ofrecemos todo nuestro saber para que el resultado final se aprecie en el plato y en la satisfacción del cliente.**

# Paellas en Casa

CARTA



## Paellas y fideuàs *(iva incluido)*

### La Valenciana 20€

La Clásica. Tres carnes, verduras de temporada y garrofonds

### La Vegana 20€

Verduras de temporada, legumbres, tofu ahumado y algas

### Pescado y marisco 23€

Pescado de temporada, gambas y sepia o calamares

### Paella ciega 23€

De carne o de pescado, sin huesos, ni cáscaras

### Arroz negro 23€

Con gambas y calamares en su tinta, servido con allioli

### La fideuà 23€

Pasta típica con pescado, calamares y gambas

### La fideuà negra 23€

Fideuà clásica con la tinta de sus calamares



## Nuestras paellas gourmet *(iva incluido)*

### Bogavante 33€

Arroz seco con bogavante, gamba roja y rape.

### La Secreta 28€

Setas, secreto ibérico, ajos tiernos y foie



Nuestro servicio implica la dedicación exclusiva de nuestros cocineros en su evento, es por ello que debemos aplicar los siguientes suplementos, dependiendo de los diferentes tipos de paella y del número de comensales.

#### **Servicio exclusivo de cocina:**

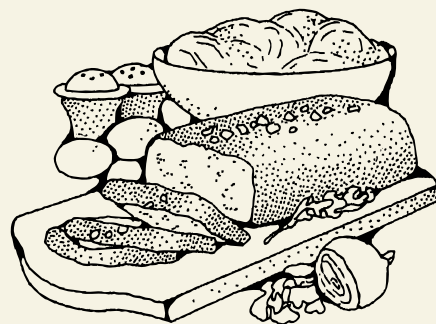
- <20 personas, servicio de 60€
- Entre 20 y 100 personas 3€/persona
- >100 personas, servicio de 300€.
- Para diferentes variedades de paella, se aplica un suplemento de 80€ por cada nueva variedad.

**Precios para grupos de 15 adultos mínimo**

**Los niños menores de 5 años gratis**

**Niños entre 5 y 8 años tienen descuento del 40%**

# Entrantes



## 1. Aperitivo mediterráneo

**4€/persona**

Almendras, aceitunas verdes y negras, patatas chips, pan con allioli

## 2. Entrantes especiales

**14€/persona**

Tabla de quesos baleares con mermelada de higos Km 0

Tabla de ibéricos

Tablas de bocados de sobrasada de cerdo negro autóctono

## 3. Entrantes deluxe

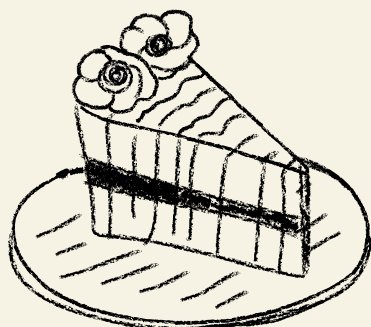
**14€/persona**

Gastronomía mallorquina exquisita.

Surtido de cocas saladas, elaboradas exclusivamente con harinas autóctonas y materias primas naturales y de primera calidad.

Almendras, aceitunas verdes y negras, patatas chips, pan con allioli

# Nuestros postres



Lemon Pie	<b>5'5€</b>
Cheesecake con frutos del bosque	<b>5'5€</b>
Tarta de zanahoria	<b>5'5€</b>
Brownie de chocolate	<b>5'5€</b>
Gató de almendras	<b>5'5€</b>
Surtido de ensaimadas	<b>5'5€</b>

## Tintos

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

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

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

**Ses Nines** 19 €  
D.O. Binissalem / Variedades: Mantonegro & otras

## Blancos

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

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

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

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

## Rosados

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

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

## Cava

**Cava Sutra** 13 €  
Variedades: Macabeo & Chardonnay

**Agustí Torelló Brut** (Selección del Sumiller) 21 €  
Variedades: Macabeo, Xarel-lo y Parellada

# Los vinos



**Si te apetece incluir vinos mallorquines en tu evento, por favor contáctanos para poder enviarte un presupuesto personalizado de alguna de nuestras "bodegas amigas" de la isla.**



## *Servicios Complementarios*

**Barra libre cervezas, refrescos, agua y hielo** 6.5€/pp

**Sangría (6 litros) :** 55€

**Tirador cerveza a presión:** desde 220€

**Servicio de cortador de jamón profesional:** desde 280€

**Platos, cubiertos y servilletas linea Eco:** 3€/pp

**Platos de loza y cubiertos de inox:** 6€/pp

**Consúltanos para más información y condiciones**

## *Suplementos de descarga y montaje*

En aquellos lugares donde el acceso a la zona de cocinado sea de más de 100m y/o hayan escaleras, se aplicará un suplemento de entre 30-60€.

## *10% Descuento especial*

**por cualquier combinación de  
ENTRANTES + PAELLA + POSTRE + BEBIDA**

## *Calcula tu presupuesto:*

**Calculadora simple** para un solo tipo de paella.

**Calculadora avanzada** para combinar paellas, entrantes y postres.



## Workshops & Teambuildings

**Una experiencia gastronómica inolvidable.**

Una propuesta original y divertida para eventos únicos, como incentivos de empresa y teambuildings, o para compartir entre amigos y familia con ganas de divertirse.

Los talleres se pueden impartir en español, catalán, francés e inglés.

**42€/persona iva incluido  
(A partir de 12  
participantes)**

Aperitivo Mediterraneo y  
vino incluido.

Nuestro equipo de cocina compartirá con los participantes los secretos y el arte del arroz, y serán ellos mismos quienes cocinarán una deliciosa paella.

***“Un evento divertido y diferente, una experiencia total.”***

## ¿Necesitas lugar para tu evento?

Colaboramos con diferentes fincas y bodegas mallorquinas, que pueden resultar el entorno perfecto para que tu evento sea todo un éxito. Consúltanos!



**¡¡Descubre aquí lo que piensan nuestros clientes!!**

## *Cómo hacer tu reserva*

Trabajamos con vosotros en exclusividad y recibimos reservas con meses de antelación. Recomendamos contactarnos lo antes posible para bloquear una fecha.

Rellena el este **formulario de pedido** ahora y reserva tu fecha!

**Instrucciones para formalizar la reserva y política de cancelación**

**Paellas en Casa** es una empresa comprometida con la comunidad y con el planeta. No duden en contactarnos para eventos de carácter social o comunitario.

# Nuestro Equipo



*Todo empezó gracias a  
ella, la mamá!*

## Contáctanos

[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)

[www.instagram.com/paellasencasa](https://www.instagram.com/paellasencasa)

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