

Paellas en casa

Carta 2025 - Catalunya



**PAELLAS
EN CASA**

Què fem?

Paellas en Casa t'ofereix la possibilitat de gaudir d'una autèntica paella valenciana cuinada per mestres arrossers.

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 Catalunya i Illes Balears, 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.



Carta

Paellas i fideuàs

La Valenciana 21,5€

La Clàssica. Pollastre i conill, verdures de temporada i garrofons

La Vegana 21,5€

Verdures de temporada, llegums, tofu fumat i algues

Peix marisc 24€

Peix, gambes i sípia o calamars

Paella cega 24€

De carn o de peix, sense ossos ni closques

Arròs negre 24€

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

La fideuà 24€

Pasta típica de fideus amb peix, calamars i gambes

La fideuà negra 24€

Fideuà clàssica amb la tinta dels seus calamars

(Preus amb iva inclòs)

Carta

Les nostres paelles gourmet

Llamàntol 36€

Arròs sec amb llamàntol, gambeta vermella i rap

La secreta 29,5€

Bolets, secret ibèric, alls tendres i foie

(Preus amb iva inclòs)

Consulta la [taula d'al·lèrgens](#) de tots els nostres productes



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:

Fins a 20 persones: 80€

20 persones o més: 4€/persona

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

Infants entre 5 i 8 anys tenen descompte del 40%



Entrants

Aperitiu mediterrani 5€/persona

Ametlles, olives verdes i negres, patates xips, pa amb allioli

Entrants especials 14€/persona

Taules de formatges catalans

Assortiment d'ibèrics

Pa de crostons amb sobrassada mallorquina i mel

Entrants Deluxe 14€/persona

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

Ametlles, olives verdes i negres, patates xips, pa amb allioli



Nou servei!

Dona-li un toc especial al teu esdeveniment amb un tallador professional de pernil.

Més informació a:
“Serveis complementaris”



Les nostres postres

Crumble de xocolata / Vegà: 7 €

Mousse de tres xocolates: 7 €

Pastís de llimona amb núvol i alfàbrega: 7 €

Braç de nata individual: 7 €

Braç de trufa individual: 7 €

Cheesecake de 4 formatges: 7 €

Brownie amb gelat de vainilla: 5 €

Crumble amb gelat de vainilla: 5 €





Vins i caves

Negres

Marmellans Negre – 9,9 €

D.O. Montsant / Varietats: 70% Carinyena, 30% Garnatxa negra

Làgrimes de Tardor – 15 €

D.O. Terra Alta / Varietats: 100% Garnatxa negra

Cap de Ruc – 16 €

D.O. Montsant / Varietats: 100% Garnatxa negra

Tocat de l'Ala – 20 €

D.O. Empordà / Varietats: 55% Carinyena, 35% Garnatxa negra, 10% Syrah

Blancs

Marmellans Blanc – 9,9 €

D.O. Montsant / Varietats: 50% Macabeu, 50% Garnatxa blanca

Alblank 2019 Testuan – 18 €

D.O. Alella / Varietats: 100% Garnatxa blanca

Temps de Flors – 16 €

D.O. Penedès / Varietats: 100% Xarel·lo

Rosats

Clot d'Encís – 9,9 €

D.O. Terra Alta / Varietats: Garnatxa negra, Carinyena – Samsó

Rovellat Merlot – 15 €

D.O. Penedès / Varietats: 100% Merlot

Cava

Canals i Nubiola Brut Nature Gran Reserva – 14 €

Varietats: Macabeu, Parellada, Xarel·lo

Agustí Torelló Brut – 22 €

Varietats: Macabeu, Xarel·lo i Parellada



Barra lliure de begudes

Oferim diferents formats de barra lliure

La durada és de 3 hores

- Cerveses i/o sangria 11,5€/pax (Hora extra: 3€/pax)
- Cerveses i/o sangria + vi 15€/pax (Hora extra: 4€/pax)
- Cerveses i/o sangria + refrescos + aigua 12€/pax (Hora extra: 3€/pax)
- Cerveses i/o sangria + refrescos + aigua + vi 15€/pp 3h (Hora extra: 4€/pax)
- Barra lliure cerveses + sangria de cava +refrescos + vi + aigua 16€/pp 3h (Hora extra: 4€/pax)
- Sangria vi negre (8 litres) : 60€
- Sangria cava (8 litres) : 75€

Serveis Complementaris

Servei de Tallador Professional De Pernil: des de 230€

Plats, coberts i tovallons línia Eco: 3€/pp

Plats de ceràmica i coberts d'inox: 6€/pp

Servei de cambrer: 30 €/hr (mínim 4hores)

Consulta'ns sense compromís per a més informació i condicions



Suplements de descàrrega i muntatge

Informe-u-nos si l'accés a la zona de cuina és a més de 30m i/o hi ha més de 10 graons, ja que s'aplicarà un suplement extra.

10% Descompte especial

Per qualsevol combinació de

ENTRANTS + PAELLA + POSTRE + BEGUDA

"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.

Demana'ns ara un pressupost sense compromís!

Ompli [aquest formulari](#) i et respondrem en menys de 48h

Cerques un lloc pel teu esdeveniment?

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

[Consulta'ns!](#)



Whorkshops i Activitats de Teambuilding

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.

Les activitats 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.

“Un esdeveniment divertit i diferent, una experiència total”

44 €/persona [iva inclòs]

Aperitiu Mediterrani i vi inclòs

(A partir de 12 participants)

Demana el teu pressupost sense compromís mitjançant [aquest formulari](#).





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

Sandra

Pau

Jordi

Petxis

Sendoa

Maé

Tot va començar gràcies a ella, **la mamà!!**



Contacta'ns

info@paellasencasa.com

+34 678 385 174

www.paellasencasa.com

www.facebook.com/paellasencasa.fb

www.instagram.com/paellasencasa_

