

Paellas en casa

Carta 2025 - Catalunya



¿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 Cataluña e Islas Baleares, 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.



Carta

Paellas y fideuàs

La Valenciana 21,5€

La Clásica. Pollo, conejo, verduras de temporada y garrofó

La Vegana 21,5€

Verduras de temporada, legumbres, tofu ahumado y algas

Pescado y marisco 24€

Pescado, gambas y sepia o calamares

Paella ciega 24€

De carne o de pescado, sin huesos ni cáscaras.

Arroz negro 24€

Con gambas y calamares en su tinta, servido con allioli

La fideuà 24€

Pasta típica con pescado, calamares y gambas

La fideuà negra 24€

Fideuà clásica con la tinta de sus calamares

(Precios con iva incluido)

Carta

Nuestras paellas gourmet

Bogavante 36€

Arroz seco con bogavante, gamba roja y pescado

La secreta 29,5€

Setas, secreto ibérico, ajos tiernos y foie

(Precios con iva incluido)

*Consulta la [tabla de alérgenos](#) de todos nuestros productos



Nuestro servicio implica la dedicación exclusiva de nuestros cocineros en tu 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:

Hasta 20 personas: 80€

20 personas o más: 4€/persona

Para diferentes variedades de paella, se aplica un suplemento de 80€ por cada nueva variedad.

El pedido mínimo es de 15 comensales adultos.

Los niños menores de 5 años gratis

Niños entre 5 y 8 años tienen descuento del 40%



Entrantes

Aperitivo mediterráneo 5€/persona

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

Entrantes especiales 14€/persona

Tablas de quesos catalanes.

Surtido de ibéricos.

Tostas con sobrasada mallorquina y miel

Entrantes Deluxe 14€/persona

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

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

*Consulta la [tabla de alérgenos](#) de todos nuestros productos



¡Nuevo servicio!

Dale un toque especial a tu evento con un cortador profesional de jamón.

Más información en:
“Servicios complementarios”



Nuestros postres

Chocolate crumble / Vegano: 7€

Mousse de tres chocolates: 7€

Lemon pie con nube y albahaca: 7€

Brazo de nata individual: 7€

Brazo de trufa individual: 7€

Cheese cake 4 quesos: 7€

Brownie con helado de vainilla: 5€

Crumble con helado de vainilla: 5€





Vinos y cavas

Tintos

Marmellans tinto 9,9 €

D.O. Montsant / Variedades: 70% Cariñena, 30% Garnacha tinta

Llagrimes De Tardor 15 €

D.O. Terra Alta/ Variedades: 100 % Garnacha tinta

Cap De Ruc 16 €

D.O. Monstant / Variedades: 100 % Garnacha tinta

Tocat de l'ala 20 €

D.O. Empordà/ Variedades: 55% Cariñena, 35% Garnacha Tinta, 10% Syrah

Blancos

Marmellans blanco 9,9 €

D.O. Montsant / Variedades: 50% Macabeo, 50% Garnacha Blanca

Alblank 2019 Testuan 18 €

D.O. Alella / Variedades: 100% Garnacha blanca

Temps de flors 16 €

D.O. Penedes / Variedades: 100% Xarel·lo

Rosados

Clot d'encís 9,9 €

D.O. Terra alta / Variedades: Garnacha Negra, Cariñena – Samsón

Rovellat Merlot 15 €

D.O. Penedés / 100 % Merlot

Cava

Canals i Nubiola brut nature gran reserva 14€

Variedades: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Agustí Torelló Brut 22 €

Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada



Barras Libres de bebidas

Ofrecemos diferentes formatos de barra libre.

La duración es de 3 horas.

- **Barra libre Cerveza**

Incluye agua, refrescos y cerveza
(Hora extra: 3€/pp)

12 €/pp

- **Barra libre Basic**

Incluye agua, refrescos, cerveza y sangría
(Hora extra: 3€/pp)

12 €/pp

- **Barra libre Classic**

Incluye barra libre Basic, más vino
(Hora extra: 4€/pp)

15 €/pp

- **Barra libre Premium**

Incluye barra libre Classic, más sangría de cava
(Hora extra: 4€/pp)

17 €/pp

Sangrías

- **Sangría de vino**

60 €/8L

- **Sangría de cava**

75 €/8L



Servicios Complementarios

Servicio de cortador de jamón profesional: desde 230€

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

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

Servicio de camarero: 30 €/hr (mínimo 4horas)

Consúltanos sin compromiso para más información y condiciones



Suplementos de descarga y montaje

Infórmenos si el acceso a la zona de cocinado está a más de 30m y/o hay más de 10 escalones, ya que se aplicará un suplemento extra.

Para desplazamientos superiores a 80 km desde Barcelona, se aplicará un suplemento en concepto de desplazamiento y kilometraje.

10% Descuento especial

por cualquier combinación de

ENTRANTES + PAELLA + POSTRE + BEBIDA

Descubre aquí lo que piensan nuestros clientes.



Cómo hacer tu reserva

Trabajamos exclusivamente con vosotros y recibimos reservas con varios meses de antelación. Por ello, os recomendamos contactarnos lo antes posible para bloquear una fecha.

¡Pídenos ahora un presupuesto sin compromiso!
Rellena [este formulario](#) y te responderemos en menos de 48h

¿Necesitas lugar para tu evento?

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

¡Consúltanos!



Workshops y Actividades de Teambuilding

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.

Las actividades se pueden impartir en español, catalán, francés e inglés. Nuestro equipo de cocina compartirá con los participantes los secretos y el arte del arroz, y serán ellos mismos quiénes cocinarán una deliciosa paella.

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

44 €/persona [iva incluido]

Aperitivo Mediterráneo y vino incluido.

(A partir de 12 participantes)

Solicita tu presupuesto sin compromiso a través de **este formulario**.





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



Nuestro equipo

Sandra
Pau
Jordi
Petxis
Sendoa
Maé

Todo empezó gracias a ella, **la mamà.**



Contáctanos

info@paellasencasa.com

+34 678 385 174

www.paellasencasa.com

www.facebook.com/paellasencasa.fb

www.instagram.com/paellasencasa_

