Paellas en casa

Carta 2026 - **Ibiza**

PAELLAS EN 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!

PAELLAS
EN CASA

¿Dónde encontrarnos?

Trabajamos principalmente en Ibiza, Mallorca y Cataluña, 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%

PAELLAS EN CASA

Entrantes

Aperititivo mediterráneo 6€/persona

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

Entrantes especiales 18€/persona

Aperitivo mediterráneo

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

Tablas de quesos baleares

Surtido de ibéricos y embutido autóctono de las Islas Baleares

Entrantes Deluxe 21€/persona

Aperitivo mediterráneo

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

Entrantes especiales

(Tablas de quesos baleares, Surtido de ibéricos y embutido autóctono de las Islas Baleares)

Gastronomía balear exquisita.

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

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

Lemon Pie: 6€

Cheesecake con frutos del bosque: 6€

Tarta de zanahoria: 6€

Brownie de chocolate: 6€

Flaó ibicenco : 6€

Vinos y cavas

Tintos

La Sastrería (Recomendado) 11,5 €
D.O. Cariñena / Variedades: 100 % Garnacha

López De Haro Crianza 16 €
D.O. Utiel-Requena / Variedades: 100 % Bobal

Ses Nines 20 €
D.O. Binissalem / Variedades: Mantonegro & otras

Blancos

La Sastrería (Recomendado) 11,5 €
D.O. Cariñena / Variedades: 100 % Garnacha

Pazo de Villarei (Selección del Sumiller) 19,5 €
D.O. Rias Baixas / Variedades: 100 % Albariño

Enate (Selección del Sumiller) 16,5 €
D.O. Somontano / Variedades: 100 % Chardonnay

Macià Batle Blanc De Blancs 22 €
D.O. V.T. de Mallorca / 100 % Chardonnay

Rosados

Marqués De Riscal 14 €
D.O. Rioja / Variedades: 100 % Garnacha

Enate 16,5 €
D.O. Somontano / 100 % Cabernet Sauvignon

Cava

Cava Sutra 15€
Variedades: Macabeo & Chardonnay

Agustí Torelló Brut (Selección del Sumiller) 22 €
Variedades: Macabeo, Xarel-lo y Parellada

Barra libre de bebidas

Ofrecemos diferentes formatos de barra libre.
La duración es de 3 horas.

- **Barra libre Cerveza**
  Incluye agua, refrescos y cerveza
  (Hora extra: 5€/pp)
  21 €/pp

- **Barra libre Basic**
  Incluye agua, refrescos, cerveza y sangría
  (Hora extra: 6€/pp)
  22,5 €/pp

- **Barra libre Classic**
  Incluye barra libre Basic, más vino
  (Hora extra: 6€/pp)
  24 €/pp

- **Barra libre Premium**
  Incluye barra libre Classic, más sangría de cava
  (Hora extra: 7€/pp)
  25,5 €/pp

Sangrías

- **Sangría de vino** 80 €/8L
- **Sangría de cava** 95 €/8L

PAELLAS EN CASA

Servicios Complementarios

Servicio de cortador de jamón profesional: desde 210€

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.

10% Descuento especial

por cualquier combinación de

ENTRANTES + PAELLA + POSTRE + BEBIDA

Descubre aquí lo que piensan nuestros clientes.

PAELLAS EN CASA

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 vuestra 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 villas y espacios con encanto que pueden resultar el entorno perfecto para que tu evento sea todo un éxito.

¡Consúltanos!

PAELLAS EN CASA

Whorkshops 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.”

54 €/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

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
Anna

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_

PAELLAS
EN CASA