

# Paellas en casa

---

Carta 2025 - Mallorca



**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 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.



# 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 baleares  
Surtido de ibéricos y embutido autóctono de las Islas Baleares

## Entrantes Deluxe 14€/persona

Gastronomía balear 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

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: 5'5€**

**Cheesecake con frutos del bosque: 5'5€**

**Tarta de zanahoria: 5'5€**

**Brownie de chocolate: 5'5€**

**Gató de almendras: 5'5€**

**Surtido de ensaimadas: 5'5€**







# 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.

- Cervezas y/o sangría 11,5€/pax (Hora extra: 3€/pax)
- Cervezas y/o sangría + vino 15€/pax (Hora extra: 4€/pax)
- Cervezas y/o sangría + refrescos + agua 12€/pax (Hora extra: 3€/pax)
- Cervezas y/o sangría + refrescos + agua + vino 15€/pp 3h (Hora extra: 4€/pax)
- Barra libre cervezas + sangría de cava +refrescos + vino + agua 16€/pp 3h (Hora extra: 4€/pax)
- Sangría vino (8 litros) : 60€
- Sangría cava (8 litros) : 75€





# 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.

---

## 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 mallorquinas, que pueden resultar el entorno perfecto para que tu evento sea todo un éxito.

[¡Consúltanos!](#)



# 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.”**

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 mamá.**



# Contáctanos

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

+34 678 385 174

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

[www.facebook.com/paellasencasa.fb](https://www.facebook.com/paellasencasa.fb)

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



**PAELLAS  
EN CASA**