

As nossas Paellas

Todo o arroz a partir de 4 pessoas é servido em "Paella".
IVA à taxa legal em vigor incluído. Todos os valores em Euro(€). Preço por pessoa.

06/2025

Takeaway Eventos

Paella Valenciana <i>(A Autêntica, "La tradicional")</i>	13	14
O arroz favorito e tradicional de Valencia. Feijão verde e branco, pimento vermelho, favas, frango do campo e coelho. Irresistivelmente bom.		
Paella de frango do campo e legumes	12,5	13,5
Frango do campo, feijão verde, feijoca, favas, espargos ou alcachofra (temporada). Um arroz com um sabor único a legumes e carne.		
Arroz de "secreto ibérico" e cogumelos	15	16
Segredo porco ibérico, cogumelos de três variedades, alhos tenros e caldo caseiro de frango e legumes delicioso. Um arroz dos que não vai esquecer.		
Fideuá ou arroz de pato, foie e cogumelos	19	20
Massa fina ou arroz, cozinhada na paella. Pato desfiado, magret de pato, foie, cogumelos, alhos tenros e caldo de pato e legumes caseiro.		
Arroz de costeletas e vermut	15	16
Costeletas de porco, pimento vermelho, pimentos padrão, sofrito tomate, cebola roxa, vermut vermelho, arroz de Valencia e caldo de costela e frango.		
Paella de marisco <i>(A rainha do sabor a mar)</i>	21	22
Choco, lula, gambão, gamba vermelha, mexilhão, legumes várias, sofrito caseiro, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco.		
Fideuá de marisco <i>(Das favoritas em Valencia e Baleares)</i>	18	19
Massa fina em vez de arroz. Choco, mexilhão, gambão, gamba vermelha e caldo de marisco e peixe caseiro. Acompanha com 'alioli'.		
"Arroz del senyoret" - Arroz do senhorito	18	19
Choco, tamboril, gambões, mexilhão e o nosso caldo de peixe e marisco caseiro. Acompanha com 'alioli', como é tradição em Alicante. Tudo sem cascas.		
Arroz negro	17	18
Arroz de marisco sem cascas. Choco, tinta de choco, lula, gambões, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco. Acompanha com 'alioli'.		
Arroz a banda	15,5	16,5
O arroz da costa valenciana. Choco, gambão, mexilhão, sofrito alicantino, caldo de peixe e marisco caseiro e arroz de Valencia.		
Paella vegana	12,5	13,5
Legumes frescas e caldo de legumes. Pimento vermelho, berinjela, feijão verde, favas, cogumelos de várias classes, cenoura e arroz de Valencia.		

* Takeaway desde 4 pessoas. Acresce uma caução pelo material

** Trabalhamos por encomenda. Reservas com min. 24h de antecedência. Sujeito a disponibilidade

*** Eventos desde 15 pessoas (Paellas de marisco), desde 20 (Paellas de carne e vegana)

Petiscar e mais

(Só eventos) (Preços s/consulta)

Paleta ibérica bolota (50% raça ibérica)

Et. vermelha. De C. León ou Extremadura (Espanha)
Cortada a mão ou com corte ao vivo (valor extra)

Paleta/Ombro ibérico de bolota

Ombro - pata dianteira do porco ibérico de bolota, et. vermelha. C. León ou Extremadura (Espanha)

Degustação Enchidos ibéricos

"Paleta, salchichón, chouriço, lomo" ibéricos de bolota. Origem - C. León ou Extremadura (Espanha)

Degustação Queijo curado ovelha

Autêntico queijo curado de intenso sabor. Origem - C. León ou Castilla la Mancha (Espanha)

Salada mediterrânea

Alfices, tomate, rabanete, cebola, pepino e vinagrete de mel e mostarda.

Guacamole fresco

Abacate, tomate, cebola, coentro, pimenta preta, sal, lima e muita energia. Com nachos.

Tinto del verano

Vinho tinto, água com gas com um toque ligeiramente doce, limão, gelo. Mínimo 5L.

Nós cozinhamos,

o mérito é seu



911 820 806

banditapaella.com