

# 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

<b>Paella Valenciana</b>	(A Autêntica, "La tradicional")	13	14
O arroz favorito e tradicional de Valencia. Feijão verde e branco, pimento vermelho, favas, frango do campo e coelho. Irresistivelmente bom.			
<b>Paella de frango do campo e legumes</b>		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.			
<b>Arroz de "segredo ibérico" e cogumelos</b>		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.			
<b>Fideuá ou arroz de pato, foie e cogumelos</b>		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.			
<b>Arroz de costeleta e vermut</b>		15	16
Costeleta de porco, pimento vermelho, pimentos padrão, sofrito tomate, cebola roxa, vermut vermelho, arroz de Valencia e caldo de costela e frango.			
<b>Paella de marisco</b>	(A rainha do sabor a mar)	21	22
Choco, lula, gambão, gamba vermelha, mexilhão, legumes várias, sofrito casero, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco.			
<b>Fideuá de marisco</b>	(Das favoritas em Valencia e Baleares)	18	19
Massa fina em vez de arroz. Choco, mexilhão, gambão, gamba vermelha e caldo de marisco e peixe caseiro. Acompanha com 'alioli'.			
<b>"Arroz del senyoret" - Arroz do senhorito</b>		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.			
<b>Arroz negro</b>		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'.			
<b>Arroz a banda</b>		15,5	16,5
O arroz da costa valenciana. Choco, gambão, mexilhão, sofrito alicantino, caldo de peixe e marisco caseiro e arroz de Valencia.			
<b>Paella vegana</b>		12,5	13,5
Legumes frescas e caldo de legumes. Pimento vermelho, berinjela, feijão verde, favas, cogumelos de varias 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

Alfaces, 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](http://banditapaella.com)