

Paella e fideuá **takeaway**



01/2026

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.

Para Takeaway - Recolha em loja

Preço por pessoa

Paella Valenciana (A Autêntica, "La tradicional")	13
O arroz favorito e tradicional de Valencia. Feijão verde, feijão fava, pimento vermelho, frango do campo e coelho. Irresistivelmente bom.	
Paella de frango do campo e legumes	13
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", frango e cogumelos	15
Segredo porco ibérico, frango do campo, 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	17
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 vazia, legumes e presunto ibérico	17
Bife de vazia, feijão verde, pimento assado, espargos ou alcachofra, caldo caseiro de vaca, frango e legumes, arroz de Valencia. Sem ossos, para os "disfrutones".	
Paella de marisco com carabineiros (Uma autêntica delicia)	32
Choco, lula, gambões, carabineiros, legumes várias, sofrito casero, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe, marisco e carabineiros.	
Paella de marisco (A rainha do sabor a mar)	20
Choco, lula, gambões, gamba vermelha, mexilhão, legumes várias, sofrito casero, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco.	
Fideuá de marisco (Marisco e massa especial para paella)	17
Massa fina em vez de arroz. Choco, mexilhão, gambão, gamba vermelha e caldo de marisco e peixe caseiro. Acompanha com 'alioli'.	
Arroz de tamboril e gambas	20
Choco, lulas, tamboril, gambões, mexilhão, sofrito, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco caseiro. Acompanha com 'alioli'. Tudo sem cascas.	
Arroz negro	16
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 del senyoret	16
Choco, gambões, lula, sofrito, caldo de peixe e marisco caseiro e arroz de Valencia. Acompanha com 'alioli'. Sem cascas, ideal para almoço volante.	
Paella vegana	13
Legumes frescas e caldo de legumes. Pimento vermelho, berinjela, feijão verde, favas, cogumelos de varias clases, sofrito, alcachofra, cenoura e arroz de Valencia.	

* Takeaway desde 4 pessoas. Acresce uma caução pelo material

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

No nosso espaço -em Lisboa-:

Workshop

Menú workshop paella valenciana

Introdução à paella e o equipamento
Preparação de ingredientes
Cozinha da paella com ajuda do chef, em grupos de 2-3 pessoas
Petiscos e tapas
Degustação das paellas cozinhadas
Sobremesa
Vinho, vermut, espumante, água e café
65€/pp + IVA (Mín. 4 pax/Max 6 pax)

Almoço/ Jantar grupo

Menú Bandita (para celebrar e disfrutar)

Guacamole fresco com nachos
Enchidos ibéricos de bolota e queijo manchego
Ñi-giri de 'socarrat' (arroz) com gamba alistada
'Bocado' de 'sobrasada' com mel

Paella 1 (escolher uma):

Arroz de secreto ibérico com cogumelos,
Fideuá de pato ou outra paella de carne

Paella 2 (escolher uma):

Paella de marisco, Arroz de tamboril e gambas

Sobremesa:

Crema catalana ou peras ao vinho

Pão, vinho, água e café

45€ p.p. (IVA incluído) (Mín 8 pax)

Menú Denia (para amantes do arroz)

Guacamole fresco com nachos
Enchidos ibéricos de bolota e queijo manchego
"Bocado" de "sobrasada" com mel

Paellas (degustação duas paellas):

Paella Valenciana e arroz del senyoret ou arroz negro

Sobremesa:

Crema catalana ou peras ao vinho

Pão, vinho, água, café

35€ p.p. (IVA incluído) (Mín 8 pax)

Só por marcação / Bookings only

Takeaway – Workshops – Jantar grupo



911 820 806

banditapaella.com

Travessa do Castro, 10-12, 1350 - 070 Lisboa (Portugal)

Paella e fideuá para eventos



Cozinha ao vivo no seu local - Show cooking
IVA à taxa legal em vigor incluído. Todos os valores em Euro(€). Preço por pessoa.

01/2026

Cozinha ao vivo em eventos

Preço por pessoa

Paella Valenciana (<i>A Autêntica, "La tradicional"</i>)	14
O arroz favorito e tradicional de Valencia. Feijão verde, feijão fava, pimento vermelho, frango do campo e coelho. Irresistivelmente bom.	
Paella de frango do campo e legumes	14
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", frango e cogumelos	16
Segredo porco ibérico, frango do campo, 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
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 vazia, legumes e presunto ibérico	19
Bife de vazia, feijão verde, pimento assado, espargos ou alcachofra, caldo caseiro de vaca, frango e legumes, arroz de Valencia. Sem ossos, para os "disfrutones".	
Paella de marisco com carabineiros (<i>Uma autêntica delicia</i>)	35
Carabineiros, choco, lula, gambões, legumes várias, sofrito casero, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe, marisco e carabineiros.	
Paella de marisco (<i>A rainha do sabor a mar</i>)	23
Choco, lula, gambões, gamba vermelha, mexilhão, legumes várias, sofrito casero, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco.	
Fideuá de marisco (<i>Marisco e massa especial para paella</i>)	19
Massa fina em vez de arroz. Choco, mexilhão, gambão, gamba vermelha e caldo de marisco e peixe caseiro. Acompanha com 'alioli'.	
Arroz de tamboril e gambas	22
Choco, lulas, tamboril, gambões, mexilhão, sofrito, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco caseiro. Acompanha com 'alioli'. Tudo sem cascas.	
Arroz negro	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 del senyoret	18
Choco, gambões, lula, sofrito, caldo de peixe e marisco caseiro e arroz de Valencia. Acompanha com 'alioli'. Sem cascas, ideal para almoço volante.	
Paella vegana	14
Legumes frescas e caldo de legumes. Pimento vermelho, berinjela, feijão verde, favas, cogumelos de varias clases, sofrito, alcachofra, cenoura e arroz de Valencia.	

* Cozinha ao vivo desde 20 pessoas.

** No caso de alergias, informar no momento da reserva.

*** Trabalhamos por marcação/reserva. Sujeito a disponibilidade.

Outros

Serviço de corte de presunto

Corte profissional do presunto ou "paleta" *

*Presunto/Paleta não incluída. Preço s/consulta

Presunto ibérico Salamanca

Adicione ao seu menú um presunto da maior qualidade do mercado, de Guijuelo, Salamanca.

Duas qualidades:

● Jamón de Bellota Ibérico DOP Guijuelo*

● Jamón Selección de autor (100% Guijuelo)*

*Preço s/consulta. Tamanhos variados.

Petiscos (Preço s/consulta)

Montadito de hamburguer de porco, com legumes grelhadas e molho de amendoim e pimento seco

Ñi-giri de gamba alistada com arroz de marisco socarrat e topping de alioli com coral da gamba

Tábua de queijo manchego grande (degustação 20 pessoas)

Guacamole fresco com nachos. Picante ou sem picante.

Workshop

No seu local (Min. 4 pax/Máx. 16 pax)

Menú workshop paellas

Introdução à paella e o equipamento

Preparação dos ingredientes da paella à escolha:

paella valenciana ou paella de marisco

Cozinha da paella com ajuda do chef, em grupos de 3-4 pessoas

Degustação das paellas cozinhadas

Duração: 4h aprox

Preço: 75€/pp + deslocação

Só por marcação / Bookings only

Takeaway – Workshops – Jantar grupos



911 820 806

banditapaella.com

Travessa do Castro, 10-12, 1350 - 070 Lisboa (Portugal)