

Paella e fideuá takeaway

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.

01/2026

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 desfrutar)

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

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 (A Autêntica, "La tradicional")

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 (Uma autêntica delicia)

35

Carabineiros, choco, lula, gambões, legumes várias, sofrito caseiro, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe, marisco e carabineiros.

Paella de marisco (A rainha do sabor a mar)

23

Choco, lula, gambões, gamba vermelha, mexilhão, legumes várias, sofrito caseiro, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco.

Fideuá de marisco (Marisco e massa especial para paella)

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 classes, 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 menu 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

Tábuia 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)