

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, DOP 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 hambúrguer de porco, com legumes grelhadas e molho de amendoim e pimento seco

Montadito 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.

Legumes grelhadas com molho romesco

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)

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 <i>(A Autêntica, "La tradicional")</i> | 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 <i>(Uma autêntica delicia)</i> | 32 |
| Choco, lula, gambões, carabineiros, 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> | 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 <i>(Marisco e massa especial para paella)</i> | 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
Água e café
65€/pp (Mín. 4 pax/Max 6 pax)
Seleção vinhos especial paellas: 7,5€ p.p.

Almoço/ Jantar grupo

Menú Bandita *(para celebrar e desfrutar)*

Guacamole fresco com nachos
Enchidos ibéricos de bolota e queijo manchego
Montadito de 'socarrat' (arroz) com gamba alustada
'Bocado' de 'sobrasada' com mel

Fideuá de pato ou Arroz de secreto ibérico

Paella de marisco ou Arroz de tamboril e gambas

Crema catalana ou cheesecake de limão

Pão, água e café

40€ p.p. (Mín 8 pax)

Seleção vinhos especial paellas: 7,5€ p.p.

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, cheesecake de limão

Pão, água, café incluído.

30€ p.p. (Mín 8 pax)

Seleção vinhos especial paellas: 7,5€ p.p.

Só por marcação / Bookings only

Takeaway – Workshops – Jantar grupos



911 820 806

banditapaella.com

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