

# 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.

## Cozinha ao vivo em eventos

### Paella Valenciana (A Autêntica, "La tradicional")

Preço por pessoa

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

# 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.

## Para Takeaway - Recolha em loja

	Preço por pessoa
<b>Paella Valenciana</b> (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.	
<b>Paella de frango do campo e legumes</b>	13
Frango do campo, feijão verde, feijoca, favas, espargos ou alcachofra (temporada). Um arroz com um sabor único a legumes e carne.	
<b>Arroz de "secreto ibérico", frango e cogumelos</b>	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.	
<b>Fideuá ou arroz de pato, foie e cogumelos</b>	17
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 vazia, legumes e presunto ibérico</b>	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".	
<b>Paella de marisco com carabineiros</b> (Uma autêntica delicia)	32
Choco, lula, gambões, carabineiros, legumes várias, sofrito caseiro, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe, marisco e carabineiros.	
<b>Paella de marisco</b> (A rainha do sabor a mar)	20
Choco, lula, gambões, gamba vermelha, mexilhão, legumes várias, sofrito caseiro, arroz de Valencia e o nosso caldo de peixe e marisco.	
<b>Fideuá de marisco</b> (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'.	
<b>Arroz de tamboril e gambas</b>	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.	
<b>Arroz negro</b>	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'.	
<b>Arroz del senyoret</b>	16
Choco, gambões, lula, sofrito, caldo de peixe e marisco caseiro e arroz de Valencia. Acompanha com 'alioli'. Sem cascas, ideal para almoço volante.	
<b>Paella vegana</b>	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 alistada '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](http://banditapaella.com)