



Maestros arroceros at Home

# Paellas en casa

Carta 2025



# Bienvenido a Paellas Mallorca

## Maestros Arroceros at Home

### ¿Qué ofrecemos?

En Paellas Mallorca cocinamos auténticas paellas y arroces secos con producto local y todo el arte de nuestros maestros arroceros.

No traemos comida hecha: la cocinamos en directo, en tu casa, finca o evento, para que tú y tus invitados disfrutéis de una experiencia viva, sabrosa y mediterránea.

### Una experiencia inolvidable

Ya sea una celebración, una comida en familia o una reunión con amigos, convertimos cualquier ocasión en un momento especial. Tú disfrutas, nosotros nos encargamos del arroz, del fuego y del buen ambiente. Así de fácil. Así de sabroso.

### ¿Cómo funciona?

Solo tienes que reservar la fecha y elegir tu arroz... o todo lo que necesites. Puedes añadir aperitivos, postres caseros y bebidas artesanales para crear una experiencia completa. Nosotros llegamos con todo: ingredientes, equipo y nuestro maestro arrocero. Cocinamos in situ, servimos y lo dejamos todo recogido.

**Sin complicaciones. Solo sabor.**

### What do we offer?

At Paellas Mallorca, we cook authentic paellas and dry rice dishes using local ingredients and the full expertise of our master rice chefs.

We don't bring pre-cooked food — we prepare it live, at your home, finca, or event, so you and your guests can enjoy a vibrant, flavorful, and truly Mediterranean experience.

### An unforgettable experience

Whether it's a celebration, a family gathering, or a meal with friends, we turn any occasion into a special moment. You enjoy — we take care of the rice, the fire, and the good vibes.

As simple as that. As tasty as it gets.

### How does it work?

Just book your date and choose your rice... or everything you need.

You can add starters, homemade desserts, and artisan drinks to complete your experience.

We arrive with everything: ingredients, equipment, and our master chef.

We cook on-site, serve, and leave everything clean and ready.

**Straightforward. Just flavor.**

# Carta

## Arroces Clásicos

Recetas tradicionales, con ingredientes frescos y el auténtico sabor del Mediterráneo.

### Paella Valenciana Clásica 20€

Pollo, conejo, verduras de temporada

### Arroz de Bacalao y Coliflor 24€

Arroz seco con bacalao desalado y coliflor, receta de raíz levantina.

### Arroz Negro de Sepia y Gambones 24€

Arroz cocinado con tinta de calamar, sepia y gambones.

### Arroz del Senyoret 24€

Arroz con carne o pescado completamente limpio, sin huesos ni cáscaras.

### Arroz a Banda con Sepia y Gamba Roja 29€

Arroz seco al estilo alicantino con sepia y gamba roja

### Paella Vegetariana (Vegana) 20€

Verduras de temporada cocinadas con todo el sabor del campo mallorquín.

\* Precios Iva Incluido



# Carta

## Arroces Premium

Nuestra versión más sabrosa del clásico mediterráneo, con fideos tostados y sabor intenso.

### Arroz con Gambas y Sepionets 36€

Arroz seco con gambas rojas y sepionets de la costa.

### Arroz con Carabineros.39 €

Arroz seco con sepia salvaje y carabineros..

### Arroz Negro con Pulpo y Gambas 39€

Arroz seco con tinta natural de calamar, pulpo y gamba roja.

### Arroz con Secreto Ibérico al Pedro Ximénez 29€

Arroz seco o meloso con un gran sabor a montaña

## Fideuàs

### Fideuà con Pescado, Calamares y Gambas 24€

Fideos tostados con sofrito de pescado, calamar y gambas.

### Fideuà Negra con Tinta de Calamar 24€

La versión más intensa, con tinta de calamar y marisco.

\* Precios Iva Incluido



## Servicio Maestro Arrocero

En Paellas Mallorca ofrecemos un servicio completo, donde el maestro arrocero cocina en el lugar del evento, con atención personalizada, ingredientes frescos y el dominio de una tradición que se vive al fuego.

### Tarifas del servicio\*

Hasta 15 comensales .120 €  
de 16 a 25 comensales.80 €  
+ de 26 comensales.3€/persona  
Niños menores de 5 años .Gratis  
Niños de 5 a 8 años .40% de descuento  
Niños a partir de 9 años se consideran adultos.

**\*Este coste es adicional al precio de la paella seleccionada.**



# Carta

## Aperitivos

Para picar mientras se cocina el arroz.

**Esgarraet valenciano.9€/ración**

**Clochinas o mejillones al vapor .14€/ración\***  
(Solo en temporada)

**Albondigas de Bacalao caseras..3€/ unidad\***  
(hasta 31 Mayo)

**Pica-Pica Mediterráneo, 5€ / persona**  
Almendras, aceitunas verdes y negras de mallorca, pan con alioli

**Entrantes Especiales – 14 €/persona**  
Tabla de quesos de las Islas Baleares  
Surtido de embutidos autóctonos e ibéricos de calidad superior

**Entrantes Deluxe – 14 €/persona**  
Cocas saladas artesanas, elaboradas en hornos de proximidad y productos naturales  
Almendras tostadas, aceitunas verdes y negras. Patatas chips y pan artesano y alioli.

## Postres

Dulces artesanos, elaborados en casa y pensados para compartir después del arroz.

**Ensaimadas variadas.6,50€/persona**  
Disfruta de la tradición mallorquina con una selección de ensaimadas artesanas.  
Siempre incluye una llisa (sin relleno) más otra a elegir entre: crema cremada, sobrasada  
y albaricoque, avellanas, cabello de ángel, chocolate blanco y nueces. (Min. 10 personas)

## Bebidas Artesanales

Opciones caseras para brindar con sabor y frescura.

**Sangría Casera con Fruta .60€/7Lt**  
Elaborada el mismo día con vino, frutas de temporada y un toque cítrico.  
Refrescante, equilibrada y perfecta para compartir.

**Agua de Valencia.75€/7Lt**  
Preparada el mismo día para mantener su frescura.  
Una bebida festiva con alma mediterránea, ideal para celebraciones especiales.