



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.**

## Arroces Clásicos

---

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

**Paella Valenciana Clásica** .....20€/pp  
Pollo, conejo, verduras de temporada y garrofó.

**Arroz de Bacalao y Coliflor** .....24€/pp  
Arroz seco con bacalao desalado y coliflor, receta de raíz levantina.

**Arroz Negro de Sepia y Gambones** .....24€/pp  
Arroz cocinado con tinta de calamar, sepia y gambones.

**Arroz del Senyoret** .....24€/pp  
Arroz con carne o pescado completamente limpio, sin huesos ni cáscaras.

**Arroz Meloso de Nécoras con Gabas**..... 29€/pp  
Arroz meloso con sabor intenso de marisco, nécoras y gambas..

**Arroz a Banda con Sepia y Gamba Roja**.....29€/pp  
Arroz seco al estilo alicantino con sepia y gamba roja

**Paella Vegetariana (Vegana)**.....20€/pp  
Verduras de temporada cocinadas con todo el sabor del campo mallorquín.

## Arroces 3.0

---

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

**Arroz con Gambas y Sepionets** .....36€/pp  
Arroz seco con gambas rojas y sepionets de la costa.

**Arroz con Bogavante** .....39€/pp  
Arroz seco con bogavante, gamba roja y fondo de pescado..

**Arroz Negro con Pulpo y Gambas** .....39€/pp  
Arroz seco con tinta natural de calamar, pulpo y gamba roja.

## Fideuàs

---

**Fideuà con Pescado, Calamares y Gambas** .....24€/pp  
Fideos tostados con sofrito de pescado, calamar y gambas.

**Fideuà Negra con Tinta de Calamar** .....24€/pp  
La versión más intensa, con tinta de calamar y marisco.

# Carta



## Servicio Maestro Arrocerero

---

En Paellas Mallorca ofrecemos un servicio completo, donde el maestro arrocerero 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 20 comensales .....	80 €
Más de 20 comensales .....	4 € por persona
Niños menores de 5 años .....	Gratis
Niños de 5 a 8 años .....	40% de descuento

**\*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
Albondigas de Bacalao caseras.....	3€/ unidad

## Postres Km0

---

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.