

LISTADO DE PRECIOS Y SERVICIOS

TEMPORADA 2025



+34 684 410 916

www.paellachefmallorca.com

info@paellachefmallorca.com

Paella Chef Mallorca: Tradición, sabor y momentos únicos

En Paella Chef Mallorca, convertimos tu reunión en una experiencia inolvidable. Cocinamos las mejores paellas tradicionales en vivo, mientras tú y tus amigos disfrutáis de la magia del momento. Desde pequeñas reuniones hasta grandes celebraciones, ofrecemos un servicio profesional y cercano que hará que tu evento sea único.

Completa la experiencia con nuestra selección de tapas como aperitivo, deliciosos postres, y una cuidada variedad de bebidas clásicas, premium y cócteles. Todo preparado con el mismo cariño que ponemos en cada plato.



Aperitivos

- Prologue Palate: conos de bambú con variedad de embutidos, quesos, brochetas y panes 5€ p.p
- Pimientos del Padrón a la plancha con sal Maldon 4€ p.p
- Dátiles rellenos : rellenos de almendra y envueltos con bacon 5€ p,p
- Tortilla de patatas : con o sin cebolla, tú decides 5€ p.p
- Mejillones a la marinera 7€ p.p
- Mejillones al vapor 5€ p.p
- Tabla de embutidos variados : jamón, lomo, chorizo, fuet y salchichón 7€ p.p
- Tabla de quesos variados : queso manchego, queso de cabra tierno, queso de Mahón semicurado y queso Cheddar 6€ p.p
- Pulpo a la Gallega : con base de patatas, pimentón y aceite de oliva 8€ p.p
- Gambas rojas a la plancha con aceite de ajo 8€ p.p
- Brochetas de tomate cherry con mozzarella y albahaca 3€ p.p
- Brochetas de boquerones en vinagre y aceitunas rellenas de pimientos 3€ p.p
- Chupitos de gazpacho 4€ p.p
- Salmón ahumado con blinis y crema agria 5€ p.p
- Rollitos de carpaccio de ternera con rúcula y queso parmesano 6€ p.p



Arroces y Fideuàs

Paella ciega de mariscos - 25€ p.p

Calamar o sepia, gambas, almejas, mejillones (sin conchas)

Paella Mixta - 25€ p.p

Calamar o sepia, gambas, almejas, mejillones, pollo o secreto ibérico

Arroz negro - 25€ p.p

Sepia o calamar, tinta de calamar, rape y gambas

Fideuà ciega de mariscos - 25€ p.p

Calamar o sepia, gambas, almejas, mejillones (sin conchas)

Fideuà Mixta - 25€ p.p

Calamar o sepia, gambas, almejas, mejillones, pollo o secreto ibérico

Fideuà negra - 25€ p.p

Sepia o calamar, tinta de calamar, rape y gambas

Paella de mariscos - 25€ p.p

Calamar o sepia, gambas, almejas, mejillones.

Paella verduras de temporada - 23€ p.p

Verduras de temporada

Paella Valenciana - 25€ p.p

Pollo, conejo, judías verdes y garrofón

Fideuà de mariscos - 25€ p.p

Calamar o sepia, gambas, almejas, mejillones.

Fideuà verduras de temporada - 23€ p.p

Verduras de temporada

Fideuà de chipirones - 25€ p.p

Chipirones y gambas



Arroces GourmeTs

Paella de Bogavante - 33€ p.p

Bogavante, gamba y sepia

Paella de Langosta - 30€ p.p

Langosta, gambas y sepia

Paella Secreto Ibérico - 30€ p.p

Secreto ibérico y alcachofas

Paella Magret de Pato - 30€ p.p

Magret de pato y alcachofas

Paella Chuletón madurado de vaca rubia - 30€ p.p

Chuletón curado de vaca rubia

Paella de cigalas y ajetes - 30€ p.p

Cigalas, gambas y sepia

Paella de Carabineros XXL - 40€ p.p

Carabinero, gamba y sepia

Paella de paletilla lechal y boniatos asados - 33€ p.p

Paletilla lechal al horno y bonitaros asados



PosTres

Tarta de queso o sin frutos rojos	5,5€ p.p
Tarta de zanahoria	5,5€ p.p
Tiramisú	5,5€ p.p
Brownie de chocolate con nueces	5,5€ p.p
Tarta de limón y merengue	5,5€ p.p
Tarta de chocolate tradicional	5,5€ p.p

Bebidas

Sangría de vino casera 8 litros	60,00€
Sangría de cava casera 8 litros	75,00€
Barra libre de bebidas autoservicio (2h)	12,00€ p.p
Cervezas + sangría de vino + refrescos + agua	
Barra libre de bebidas autoservicio premium (2h)	14,00€ p.p
Cervezas + sangría de cava y vino + refrescos + agua	

Alquiler

Platos, cubiertos de bambú	2,00€ p.p
Platos de loza	2,00€ p.p
Cubiertos de acero inoxidable	2,00€ p.p
Copa de vino, agua o cerveza y de cava	5,00€ p.p

Servicios no incluidos:

Servicio de camareros/as	25,00€ / h
Servicio de cocina en directo	350,00€
(Incluye: 1 chef + 1 ayudante de cocina + configuración de cocina propia + emplatado directo + limpieza del área al finalizar + transporte por toda la isla de Mallorca)	

Pack 33€ p.p

- Escoge 3 aperitivos diferentes de nuestro listado
- Entre 2 y 6 paellas o fideuàs clásicas diferentes a escoger según número total de comensales
- Barra libre (Cervezas + sangría de vino + refrescos + agua) 2h
- Pan + All i Oli + aceitunas + patatas chips

Pack 41€ p.p

- Escoge 5 aperitivos diferentes de nuestro listado
- Entre 2 y 6 paellas o fideuàs clásicas diferentes a escoger según número total de comensales
- Barra libre (Cervezas + sangría de vino + refrescos + agua) 2h
- Pan + All i Oli + aceitunas + patatas chips

- Añade postres por sólo 3,00€ p.p
- Añade platos de loza + cubiertos de acero inoxidable + juego de copas por 5€ p.p



CorTe de Jamón en Vivo: Un Toque exclusivo para Tu evento

Sorprende a tus invitados con un maestro cortador de jamón en vivo, un espectáculo gastronómico que eleva cualquier celebración. Disfruta de la tradición y el arte del corte perfecto mientras degustas jamones de calidad excepcional.

Ofrecemos este servicio desde **250€**, dependiendo de la categoría del jamón que elijas. Para más información sobre las opciones disponibles, no dudes en contactarnos por [email](#).





Barra de Cócteles: La chispa perfecta para Tu evento

Lleva tu celebración al siguiente nivel con nuestra barra de cócteles personalizada. Desde clásicos atemporales hasta creaciones innovadoras, nuestro equipo de expertos cocteleros se encargará de preparar bebidas espectaculares que encantarán a todos tus invitados.

Ofrecemos diferentes packs adaptados a tus necesidades:

15€ p.p/h

- Bartenders profesionales
- 3 cócteles clásicos
- 1 cóctel espumoso
- 1 chupito
- Barra completa y todo el equipo necesario
- Hielo y frutas frescas
- Cristalería premium

18€ p.p/h

- Bartenders profesionales
- 5 cócteles exclusivos o clásicos
- 2 cócteles espumosos
- 2 chupitos
- Barra completa y todo el equipo necesario
- Hielo y frutas frescas
- Animación de cócteles
- Cristalería premium

OTros servicios

Mallorca
BBOQ
Events

Donut
Bar
Mallorca

Mallorca
Oyster
Events

Event
Cocktails
Mallorca

**Ice
Cream**
Mallorca
Catering

Mallorca
Event
Catering

Condiciones de contratación

En Paella Chef Mallorca, queremos asegurarnos de que tu experiencia con nosotros sea tan sencilla y profesional como nuestra cocina. Por ello, te compartimos las condiciones generales de contratación:

1. Reservas:

- Para confirmar tu reserva, será necesario un pago del 50% del importe total en el momento de la contratación.
- El 50% restante deberá ser abonado al menos 72 horas antes del evento, salvo que se acuerde otro plazo por escrito.
- En caso de no realizar el pago restante según lo pactado y sin justificación alguna, el evento se cancelará, perdiendo el 50% abonado de la reserva.

2. Materiales (copas, platos, cubiertos):

- Para reservar materiales como copas, platos o cubiertos, solicitamos un depósito del 20% del importe total a modo de fianza.
- Este importe será devuelto una vez confirmada la devolución completa y en buen estado del material.
- En caso de que algunos materiales no se entreguen o sufran daños durante el evento, el coste correspondiente será descontado del depósito.

3. Presupuestos:

- Nuestros presupuestos tienen una validez de 7 días naturales desde la fecha de emisión.
- Los precios indicados no incluyen IVA, salvo que se especifique lo contrario.

4. Cancelaciones:

- Las cancelaciones realizadas con más de 7 días de antelación tendrán derecho al reembolso del 50% del pago inicial.
- Para cancelaciones realizadas con menos de 7 días de antelación, no se podrá reembolsar el importe ya abonado debido a los costes de planificación.
- En caso de alarma meteorológica que impida el desplazamiento hasta el lugar del evento por motivos de fuerza mayor, el evento será cancelado sin devolución de la reserva.

5. Espacios y condiciones del lugar del evento:

- Los clientes se comprometen a facilitar un espacio cubierto e impermeable de un mínimo de 3x3 metros para que nuestro equipo pueda trabajar bajo cubierta en caso de tormenta.
- Si estas condiciones no se cumplen, no nos hacemos responsables de las posibles interrupciones o retrasos en el servicio debido a las inclemencias del tiempo.

6. Información sobre alergias e intolerancias:

- Los clientes son responsables de informar previamente a nuestro equipo en caso de que alguno de sus comensales tenga alergias alimentarias, intolerancias o restricciones dietéticas específicas.
- Esta información debe ser proporcionada al menos 48 horas antes del evento para garantizar la correcta preparación de los alimentos.
- Paella Chef Mallorca no se hace responsable de reacciones adversas si esta información no es comunicada a tiempo o de forma adecuada.

7. Seguridad y Garantía:

- Contamos con registro sanitario oficial - RGSEAA/REEPSAIB Number: EM-26.122876/MA, que garantiza el cumplimiento de todos los estándares de seguridad alimentaria.
- Nuestra empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, asegurando cobertura y tranquilidad en cualquier eventualidad durante el servicio.

8. Otros detalles importantes:

- En caso de requerir un servicio adicional o cambios en el evento ya planificado, será necesario notificarlo con al menos 48 horas de antelación, sujeto a disponibilidad.
- Los servicios incluyen todo lo necesario para su desarrollo (equipos, utensilios, personal), salvo que se indique alguna condición especial.

Te invitamos a contactarnos para resolver cualquier duda y asegurarnos de que tu evento sea inolvidable. En Paella Chef Mallorca, tu tranquilidad es nuestra prioridad. ¡Estamos aquí para hacerlo fácil y delicioso!



**Número de Registro Sanitario:
No RGSEAA/REEPSAIB: EM-26.122876/MA**

**Paella Chef Mallorca SL
B70674833**

T:+34 684410916

**info@paellachefmallorca.com
www.paellachefmallorca.com**