

# Chef

[iMASchef.com](http://iMASchef.com)

[www.iMASchef.com](http://www.iMASchef.com) - +34 677 218 370

# I+PAELLAS Y ARROCES DE AUTOR

- + Mínimo 20 personas hasta 400 (consultar precio para más de 200 personas).
- + Un chef, experto en paellas, se desplazará a su domicilio a la hora indicada con todo lo necesario para realizar la paella. El chef irá debidamente uniformado.

Es un servicio personalizado de cocina y show-cooking. La preparación de la paella es parte del evento.

- + Podréis degustar la paella en su punto justo e interactuar con el chef que os puede ir enseñando como se prepara, variedades de paellas, trucos y consejos...

+ **Entrantes, canapés cocktail y postres:** Disponemos de una amplia carta de entrantes y postres para acompañar las paellas.

+ **Incluye:** Todo lo necesario para realizar las paellas: ingredientes, paelleras, difusor, bombonas. Alioli o mayonesa y limón. Servicio de emplatado de paella.

+ **Forma de pago y reserva:**

50% a la reserva del evento. 50% restante al acabar el servicio.

Precios 10% IVA no incluido.

Las Paellas y arroces de autor a domicilio son un servicio personalizado y con disponibilidad limitada. Se recomienda reservar el servicio con la máxima antelación.

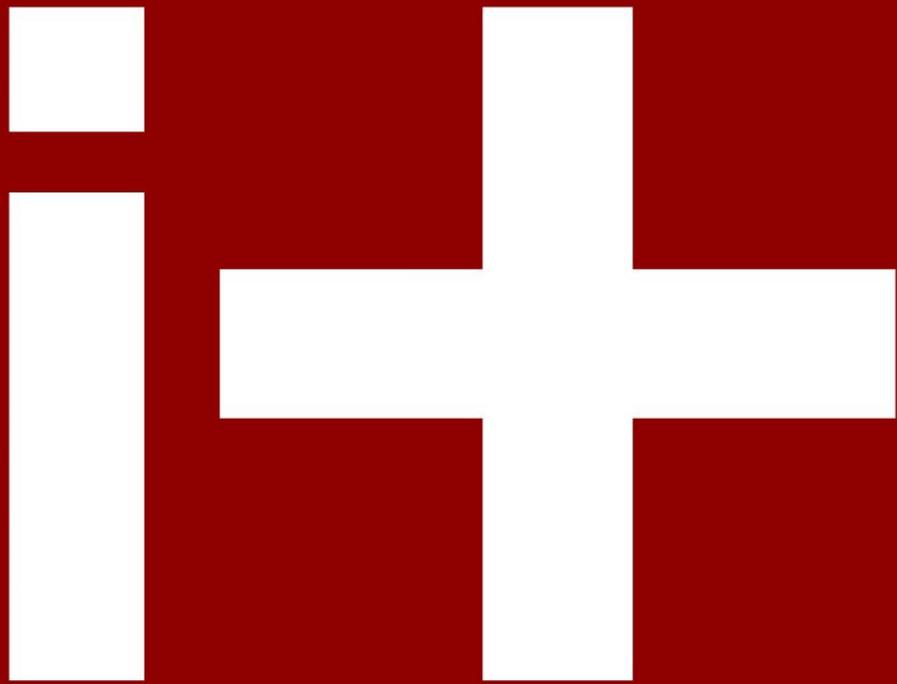
+ **Opcional:**

Servicio camarero (mínimo 3 horas): Sirven comida y bebidas. Recogen platos/vasos usados. Puede haber un coste extra por desplazamiento.

+ **Extras:**

- + Vajilla desechable y compostable (cubiertos, platos, servilletas).
- + Pan.
- + Desplazamiento.

Los precios no incluyen 10% de IVA



# Paellas y arroces de autor

## **I+Paella Valenciana**

- + Pollo troceado
- + Conejo
- + Garrofón
- + Judías verdes
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 12€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 11€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 8 €/ Pers



## **I+Arroz del señoret/ a Banda**

- + Gambones
- + Sepia
- + Mejillones
- + Rape
- + Fumet de pescado

- 20 a 50 Pax : 13€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 12€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 10€/ Pers



## **I+Paella Campera**

- + Pollo de corral
- + Costillas
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 11€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 10€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 8€/ Pers



## **I+ Arroz Negro**

- + Sepia
- + Gambones
- + Tinta de calamar
- + Fumet de pescado
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 15€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 14€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 12€/ Pers

# Paellas y arroces de autor

## !+Arroz de confit de pato y boletus

- + Muslo de pato confitado
- + Boletus troceados
- + Fondo de pato y verduras
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 19€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 18€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 16€/ Pers



## !+Arroz de presa ibérica y setas silvestres

- + Presa ibérica
- + Setas silvestres
- + Fondo de pollo y verduras
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 25€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 24€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 22€/ Pers



## !+Arroz de Carabineros

- + Carabineros
- + Fumet de mariscos
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 26€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 25€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 23€/ Pers



## !+Arroz caldoso de Bogavante

- + Carne de bogavante
- + Caldo de mariscos
- + Arroz Bomba

- 20 a 50 Pax : 23€/ Pers
- 51 a 100 Pax : 22€/ Pers
- 101 a 200 Pax : 20€/ Pers

# Entrantes, canapés y postres

## Entrantes

- + Ensalada de burrata, tomate seco, rúcula y pesto ligero.
- + Tortilla de patata.
- + Salmorejo de tomate asado.
- + Gazpacho.
- + Quiche de jamón y queso.
- + Ensalada de tomates y anchoas.
- + Jamón 100 % ibérico de bellota cortado a cuchillo y su pan de cristal.
- + Tabla de embutidos.
- + Tabla de quesos.
- + Tabulé de pollo asado y verduras.
- + Empanada de atún.

## Canapés

- + Brocheta de tomate y mozzarella con pesto.
- + Tataki de salmón con sésamo y toffee de soja.
- + Mini croissant de jamón y queso.
- + Tartar de solomillo de buey con especias.
- + Chupito de salmorejo de tomate asado con sal de jamón.
- + Bocado de roast beef con mayonesa de trufa.
- + Rollitos de salmón ahumado y queso crema.
- + Rollitos de jamón serrano y pesto.
- + Rollitos de cangrejo y mayonesa.
- + Rollitos de tomate seco y rúcula.
- + Cucharita de ceviche de lubina con cebolla morada encurtida.
- + Embutidos o quesos.

## Dulces

- + Brochetas de frutas frescas.
- + Tarta de zanahoria.
- + Tarta de queso horneada.
- + Brownie de chocolate.



[www.iMASchef.com](http://www.iMASchef.com)