

Can Paella

I B I Z A



+34 605626363

+34 640308787



Can Paella IBIZA

Es el resultado de la fusión de tres ingredientes:

TRADICIÓN FAMILIAR . GASTRONOMÍA REGIONAL Y MUCHA ILUSIÓN.

Nuestra finalidad es poder ofrecer un producto gastronómico único al alcance de tod@s para compartir en familia o con amigos,
"La Autentica Cocina Tradicional Española"

Más de 6 años de experiencia en IBIZA nos avalan.

Disponemos de *Servicio de Chef Privado*

NOS DESPLAZAMOS A CUALQUIER PUNTO DE IBIZA





M E N U

Paella a domicilio.

Paella de verdura.	22€
Paella de pescado y marisco.	28€
Paella ciega de pescado y marisco.	28€
Arroz con bogavante.	39€
Paella mixta.	26€
Arroz a banda.	24€
Arroz negro.	24€
Paella valenciana.	25€
Paella de pollo ibicenco.	24€
Paella ibérica.	25€
Paella de conejo.	25€

PEDIDO MINIMO 100€

Te llevamos la paella y después la recogemos.
Servicio de entrega y recogida en Ibiza 10€, resto de la isla 20€.

Mínimo cada paella para 4 personas.

¡ACOMPaña TU PAELLA CON LA MEJOR SANGRIA!



Sangría de vino tinto	20€
Sangría de vino	20€
Sangría de cava	20€



M E N U

Solo

Paella +

Chef

PRIVADO

Paella de verduras.	22€
Paella de pescado y marisco.	28€
Paella ciega de pescado y marisco.	28€
Arroz con bogavante.	39€
Paella mixta.	26€
Arroz a banda.	24€
Arroz negro.	24€
Paella valenciana.	25€
Paella de Pollo ibicenco.	24€
Paella ibérica.	25€
Paella de conejo.	25€

CHEF PRIVADO + AYUDANTE 300€

Incluye Olivas, Pan y Ali-Oli

Suplemento dos opciones de paella + 50€ para menos de 10 Personas.

¡ACOMPaña TU PAELLA CON LA MEJOR SANGRIA!



Sangría de vino tinto	20€
Sangría de vino	20€
Sangría de cava	20€



M E N U

Paella + tapas + Chef

PRIVADO

Entrantes

- Surtido de panes artesanales.
- Ali - oli + olivas.
- Surtido de embutidos ibéricos.
- Pintxos de anchoas del cantábrico.
- Ensalada mediterránea.

MINIMO 10
PERSONAS

Paellas

- Paella de verduras.
- Paella de pescado y marisco.
- Paella ciega de pescado y marisco.
- Paella mixta.
- Arroz a banda.
- Arroz negro.
- Paella valenciano.
- Paella de pollo ibicenco.
- Paella ibérica.
- Paella de conejo.



Postres

- Tarta de queso.
- Tarta de zanahoria.
- Combinado de melón y sandía.

60€

Por persona

+ 15€

Por persona

Prueba las mejores y más
variadas sangrías.



M E N U

Paella + tapas + Chef

PRIVADO



Entrantes

- Surtido de panes artesanales.
- Ali - oli + olivas.
- Jamón ibérico reserva.
- Pintxos de anchoas del cantábrico.
- Gambas al ajillo.
- Pimientos de Padrón.
- Ensalada de ahumados.

MINIMO 10
PERSONAS

Paellas

- Arroz con bogavante.
- Paella de gamba roja con sepia ibicenca.
- Arroz negro con pulpo a la gallega.
- Paella de entrecot de vaca simmental.
- Paella almejas en salsa verde.
- Paella de langosta. (suplemento S.P.M)

Postres

- Tarta de queso.
- Tarta de zanahoria.
- Brownie.



80€
Por persona

+ 15€
Por persona

Prueba las mejores y más
variadas sangrias.



M E N U

Tapeo + Chef PRIVADO

Surtido de Panes Artesanos

Ali - Oli y Olivas

Pintxos de Anchoa del Cantábrico

Embutidos y Jamón Ibérico

Tortilla de Patata Casera

Chorizitos a la Sidra

Pimientos de Padrón

Gambas al Ajillo

Mejillones al Vapor

Surtido de Embutidos Ibicencos a la plancha



Surtido de Postres Variados



+ 15€

Por persona

Prueba las mejores y más
variadas sangrías.

60€

Por persona