



Los Arroces de Ferreiro

Celebra | Comparte | Disfruta

ESENCIALES

PAELLA VALENCIANA	16€
POLLO CAMPERO, JUDÍAS, HABAS, ALCACHOFAS Y GARROFÓ	
PAELLA MIXTA	16€
CALAMARITOS, POLLO CAMPERO, LANGOSTINOS Y JUDÍAS	
ARROZ A BANDA	16€
SEPIA, LANGOSTINOS Y ALI-OLI	
ARROZ NEGRO	16€
SEPIA, LANGOSTINOS Y ALI-OLI	
VEGGIE	16€
SELECCIÓN DE VERDURAS DE TEMPORADA Y MAYO-TRUFA	
ARROZ CON BOGAVANTE	28€
EN DOS SERVICIOS, PUNTO DE PICANTE OPCIONAL	
ARROZ DEL SEÑORITO	20€
CALAMARITOS, LANGOSTINO, CORVINA, MEJILLONES, AJETES Y ALIOLI	

ESPECIALES

ARROZ MAR Y MONTAÑA	25€
ARROZ AHUMADO CON MAGRET DE PATO, FOIE Y GAMBONES AL TOMILLO	
RABO DE TORO	24€
RABO DE TORO, ALCACHOFAS Y CARPACCIO DE BOLETUS	
IBÉRICO	24€
PLUMA Y JAMÓN IBÉRICO, SETAS, AJETES Y HABITAS BABY	
PULPO TOSTADO	25€
ARROZ NEGRO O A BANDA CON PULPO TOSTADO Y PICADA DE MARISCO	
TXULETA	28€
ARROZ TRUFADO CON DUXELLE DE SETAS Y CHULETA DE LOMO BAJO DE VACA	

En **Los Arroces de Ferreiro**** te invitamos a vivir una experiencia culinaria auténtica y llena de sabor, con nuestras paellas elaboradas al momento y adaptadas a tu evento. Nos especializamos en llevar el arte del arroz directamente a tu celebración, garantizando un toque único y delicioso que tus invitados no olvidarán. Desde bodas, pre-bodas, post-bodas, comuniones y celebraciones familiares hasta eventos corporativos, nos encargamos de que cada detalle sea perfecto.**

Elige la paella que más te guste y el tamaño que requiera tu evento, si quieres completar la experiencia de tu menú con algún entrante o postre consúltanos sin compromiso

Para encargos inferiores a una paella XL, se añadirán honorarios por el servicio de chef privado.

Nota: El precio incluye desplazamiento hasta 20 km desde Granada. Consultar tarifas para distancias mayores.

Servicios incluidos:

**Montaje y Desmontaje de la zona de paellas.
Limpieza del área de preparación tras el servicio.**

Modalidades de Servicio:

Para adaptarnos a la visión de tu evento y crear una experiencia memorable, ofrecemos tres modalidades de servicio:

1. Showcooking: Los invitados podrán observar en directo cómo se elabora la paella, disfrutando del espectáculo de la cocina y de los aromas frescos, mientras pueden hacer preguntas al chef sobre la preparación. Ideal para eventos donde se quiere añadir un toque de entretenimiento y aprendizaje.

2. Masterclass: Una experiencia educativa para grupos de hasta 20 personas. En esta modalidad, nuestros clientes podrán conocer de cerca los secretos de nuestros arroces, con explicaciones detalladas paso a paso, desde la selección de ingredientes hasta la técnica de cocción. Perfecto para grupos que buscan una actividad interactiva y formativa.

3. PaellaMaker: Una experiencia participativa en la que tú y tu grupo se convierten en los cocineros. Guiados por nuestro chef, los asistentes prepararán su propia paella y disfrutarán de una refrescante sangría durante el proceso. Disponible para grupos de hasta 16 personas, *consultar el precio de la experiencia*.

¿Qué necesitamos de parte del cliente? Para ofrecerte un servicio impecable, necesitamos que nos proporciones el espacio para el evento (si no dispones de uno, podemos ayudarte a buscarlo), la vajilla (si prefieres no encargarte de la limpieza, contamos con opciones de vajilla desechables incluidas en el precio) y un punto de agua para poder limpiar las paelleras y el material utilizado.

¡Celebra, comparte y disfruta con **Los Arroces de Ferreiro**** en tu próximo evento!**