vinetur

Paellería cumple diez años con su propuesta de paellas individuales en Barcelona

El restaurante junto a La Pedrera ofrece diez variedades de paella y fideuá cocinadas al momento

martes 13 de enero de 2026



Paellería, situada en el centro de Barcelona a pocos metros de La Pedrera, lleva una década apostando por una fórmula poco habitual en la ciudad: paellas y fideuás individuales, preparadas al momento y con producto fresco.

El local, abierto los 365 días del año, ha consolidado su presencia tanto en el restaurante como en el servicio a domicilio. La carta incluye diez variedades de paella y fideuá, todas servidas en raciones individuales, lo que elimina la tradicional exigencia de pedir para dos personas. Cada plato se cocina al instante y se sirve directamente en la mesa, permitiendo que cada comensal disfrute de su propia paella.

El equipo cuenta con un paellero especializado que se encarga de controlar el punto de fuego y la calidad de cada preparación. Además de las paellas, la oferta se completa con tapas mediterráneas y la llamada bomba del chef, una creación propia de arroces

que se ha convertido en el plato más representativo del local. El restaurante destaca por su ambiente sencillo y cercano, y durante las fechas navideñas invita a grupos de amigos y familias a reservar mesa para disfrutar de una comida tranquila en un entorno cuidado.

La ubicación, a dos minutos de una de las calles más transitadas de Barcelona en estas fechas, facilita el acceso tanto a residentes como a visitantes. Paellería se ha convertido en una referencia en la ciudad por su apuesta por la inmediatez, la frescura y la autenticidad en la preparación de la paella.