vinetur

Paellería propone paella individual en Barcelona

El restaurante junto a La Pedrera abre todos los días y ofrece diez variedades al momento

martes 28 de abril de 2026



Celebrar el Día de la Madre este domingo 3 de mayo en Barcelona pasa, cada vez más, por elegir planes gastronómicos pensados para compartir en familia. Paellería, el restaurante situado en Provença, 271, junto a La Pedrera, plantea una propuesta centrada en una paella recién hecha para cada comensal, con la posibilidad de que

cada persona elija la suya y la reciba servida en mesa.

El local, que abre todos los días del año, presenta esta opción como una forma distinta de celebrar una fecha marcada en la agenda de muchas familias. La idea es que la madre disfrute de su propia paella recién hecha, sin necesidad de compartir ración, en un espacio pensado para una comida tranquila y acompañada.

La carta de Paellería incluye 10 variedades de paellas y fideuás, elaboradas con producto del día y al punto exacto de fuego. La cocina está dirigida por el chef Carlos Morales, según explica el restaurante en su invitación a prensa. La propuesta se completa con tapas mediterráneas y con la bomba del chef, una creación propia de arroz que el establecimiento presenta como una de sus señas de identidad.

Paellería se define como un restaurante de paella y tapas que rompe con la idea de que hacen falta dos personas para pedir este plato. Su oferta se basa en paellas individuales elaboradas al momento y en una carta pensada para comer sin esperas ni formalidades. El establecimiento señala que lleva 10 años de historia y que se ha convertido en una referencia en Barcelona tanto en sala como a domicilio.

La ubicación, en pleno centro de la ciudad y junto a La Pedrera, forma parte de su apuesta por atraer a un público que busca una comida ligada a la tradición, pero con un formato adaptado a una visita individual o en grupo. Desde el restaurante invitan a conocer el espacio y probar la propuesta en primera persona en una fecha que consideran clave para la actividad gastronómica.

La comunicación enviada a prensa subraya que la experiencia está pensada para acudir solo, acompañado o en familia, siempre con reserva previa para organizar el servicio. El restaurante insiste en una fórmula que combina sencillez, frescura y rapidez, con paellas hechas al momento y servidas directamente en la mesa.

Paellería mantiene además su actividad a domicilio, una línea que complementa la del restaurante y que forma parte de su presencia en la ciudad. En su mensaje, el local presenta esta propuesta como una manera de reinterpretar la paella desde un formato cercano y ágil, sin perder el vínculo con uno de los platos más reconocibles de la gastronomía española.