

GASTRONOMIA

## Restaurante no Ipiranga vai distribuir 2 mil paellas nesse sábado, 23

Publicado 2 anos atrás em 22 de março de 2019



Para comemorar duas décadas do tradicional restaurante **Paellas Pepe**, localizado no bairro do Ipiranga, em São Paulo, as marcas **Arroz Tio João** e **Azeite Nova Oliva**, do **Grupo Josapar**, são as fornecedoras exclusivas do almoço especial de aniversário no próximo dia 23 de março, no "quintal" do restaurante.

A festa de celebração, tipicamente espanhola, contará com uma paellera gigante, especificamente desenvolvida para a ocasião, com 3m de diâmetro. Ao comando da chef Pilar Gutiérrez, filha de Pepe, o restaurante estará de portas abertas a partir das 13h30 para convidados e público em geral. Para participar da festa e divertir-se ao som de uma banda originalmente flamenca, basta levar 1kg de alimento não perecível, que será doado para a Instituição UNA da Comunidade de Heliópolis, em São Paulo, escolhida pelos sócios.

O evento estima a distribuição gratuita de aproximadamente duas mil porções da Paella Del Pepe, prato tradicional da casa - preparada com frango, arroz, azeite, legumes (ervilha, pimentão, tomate, cebola, vagem), açafraão importado e generosas quantidades de frutos do mar, incluindo vôngole, mexilhão, camarão, lula e lagostim.

### Sobre Paellas Pepe

Celebrando 20 anos, o tradicional restaurante espanhol Paellas Pepe já se consolidou em São Paulo, entre os charmosos sobradinhos residenciais do histórico bairro do Ipiranga, preparando as típicas Paellas de frutos do mar. Criado por uma família de espanhóis, que literalmente "abriu as portas de casa", o restaurante conta com um ambiente informal, caseiro e bem característico. As famosas Paellas da casa são preparadas com carne de frango, arroz, legumes (ervilha, pimentão, tomate, cebola, vagem), açafraão importado e generosas quantidades de frutos do mar, incluindo vôngole, mexilhão, camarão, lula e lagostim, em dois pontos do restaurante, em tempo real, possibilitando ao cliente acompanhar todo o passo a passo da receita.

 Paellas Pepe · Seguir Compartilhar

Quem aí tá ansioso pra maior paella que você vai ver?  
Nesse sábado, dia 23 de março, teremos a nossa Paella gigante para comemorar o [#PAELLASPEPE20ANOS](#), e vamos fazer uma ação beneficente juntos, que tal?  
Como funcionará?... [Ver mais](#)

290 93 89

## Parcerias

A ação ocorre a partir de duas parcerias, Uma com as marcas do Grupo Josapar, que produz o arroz e o azeite usados na receita. E das porções estimadas, 200 serão destinadas à entrega por um aplicativo de entregas.

### Serviço:

#### Evento 20 anos Paellas Pepe

23 de março, sábado, 13h30

Endereço: Rua Bom Pastor,1660, Ipiranga – São Paulo

Mais informações: [www.facebook.com/PaellasPepe](http://www.facebook.com/PaellasPepe) | [www.instagram.com/Paellaspepe](http://www.instagram.com/Paellaspepe)  
[contato@paellaspepe.com.br](mailto:contato@paellaspepe.com.br) - [www.paellaspepe.com.br](http://www.paellaspepe.com.br)

Telefones: 11 3798 7616 / 11 2843 0642

CLIQUE PARA COMENTAR

