



Experiencias de Mesa del Chef y Blind Tasting

Experiencias gastronómicas inmersivas diseñadas exclusivamente
para villas privadas y eventos íntimos

Nuestra experiencia Chef's Table es un viaje gastronómico íntimo e inmersivo, diseñado y dirigido personalmente por el chef.

Celebrada en la privacidad de su villa, esta experiencia invita a los invitados a formar parte del proceso creativo, donde cada plato es presentado, explicado y finalizado con precisión y cuidado.

Elegante, personal y refinada, esta experiencia está pensada para quienes valoran la cocina excepcional y la narrativa gastronómica.

INCLUIDO

- Menú degustación de varios platos dirigido por el chef
- Interacción directa con el chef y narrativa gastronómica
- Equipo de servicio profesional
- Montaje de mesa elegante y estilismo
- Limpieza completa de cocina y zona de comedor

OPCIONES ADICIONALES

- Maridaje de vinos o servicio de sumiller
- Upgrade de champagne
- Decoración floral y velas
- Música en vivo acústica o ambiental



Chef's Table - Un viaje gastronómico íntimo

IDEAL PARA

Celebraciones especiales • Amantes de la gastronomía • Cenas privadas íntimas • Invitados VIP

Desde 280 € por persona + IVA

MENÚ DE CHEF'S TABLE (EJEMPLO)

De temporada y personalizado

A LA LLEGADA

Champagne o cóctel de la casa
Amuse-bouche de bienvenida del chef



PLATO I

Hamachi crudo
Yuzu • pepino • perlas de aceite de oliva



PLATO II

Espuma de burrata
Tomates heirloom asados • esencia de albahaca



PLATO III

Pasta fresca artesanal
Setas silvestres • parmesano curado • trufa

PLATO IV

Lubina de pesca sostenible
Velouté de marisco • hinojo • cítricos



PLATO V

Solomillo de ternera
Puré de patata trufado • reducción de vino tinto



PRE-POSTRE

Granizado de manzana verde
Infusión de hierbas



POSTRE

Crèmeux de chocolate negro
Sal marina • frambuesa



PETIT FOURS

Dulces artesanales | Servicio de café y té

La experiencia Blind Tasting es un concepto gastronómico único y multisensorial diseñado para potenciar el sabor, el aroma, la textura y el sonido al eliminar temporalmente la vista. Los invitados son guiados a través de un menú degustación cuidadosamente seleccionado mientras llevan los ojos vendados, permitiendo experimentar los sabores en su forma más pura.

Inesperada, divertida e inolvidable - esta experiencia está diseñada para sorprender y conectar a los invitados de una manera verdaderamente especial.

INCLUIDO

- Concepto de blind tasting y coordinación de la experiencia
- Menú degustación de varios platos cuidadosamente seleccionado
- Equipo de servicio profesional
- Experiencia sensorial guiada
- Montaje de mesa y limpieza completa

OPCIONES ADICIONALES

- Maridaje de vinos o cócteles (servido antes de vendar los ojos)
- Música ambiental en vivo
- Menús personalizados como recuerdo



Experiencia Blind Tasting

Una experiencia gastronómica sensorial

IDEAL PARA

Celebraciones privadas • Experiencias corporativas • Team building • Amantes de experiencias gastronómicas

Desde 320 € por persona + IVA

FLUJO DE LA EXPERIENCIA

- Los invitados son acomodados y guiados por nuestro equipo
- Se proporcionan antifaces
- Cada plato es presentado verbalmente por el chef o anfitrión
- Interacción sensorial guiada durante toda la experiencia
- Los antifaces se retiran para el final del postre

MENÚ DE BLIND TASTING (EJEMPLO)

Los platos exactos se mantienen como sorpresa

BOCADO DE APERTURA

Crujiente • cremoso • cítrico



PLATO I

Fresco • herbal • frío



PLATO II

Caliente • terroso • umami



PLATO III

Delicado • marino • aromático

PLATO IV

Intenso • cocinado a baja temperatura • reconfortante



PRE-POSTRE

Limpio • helado • refrescante



REVELACIÓN DEL POSTRE

Decadente • suave • indulgente



PETIT FOURS

Final dulce con café y té

INFORMACIÓN DE RESERVA Y CONDICIONES

Podemos organizar todas las experiencias anteriores completamente adaptadas a su estancia en la villa y a las preferencias de los invitados.

- Todos los precios indicados son válidos para 2026.
- Los precios están sujetos a disponibilidad, número de invitados, ubicación y selección final del menú.
- Se aplica un mínimo de 10 invitados para las tarifas estándar. Los eventos con menos de 10 invitados pueden estar sujetos a un gasto mínimo o a una tarifa ajustada de dining privado.
- También puede aplicarse un gasto mínimo dependiendo de la fecha, la temporada y los requisitos del evento.
- Todas las experiencias son personalizadas y se confirman tras la aprobación de la propuesta final.
- Se requiere un depósito para asegurar la reserva y la fecha del evento.
- El pago completo debe realizarse entre 3 y 5 días antes de la fecha del evento.
- El número final de invitados debe confirmarse con antelación antes del evento.
- Las cancelaciones o cambios de fecha pueden estar sujetos a cargos según el plazo de aviso.
- Los requisitos dietéticos y alergias deben comunicarse antes del evento.
- Los horarios de servicio, necesidades de personal y logística se confirmarán durante la planificación.

Nuestro equipo trabaja en estrecha colaboración con los concierges de las villas y los huéspedes para garantizar una experiencia de hospitalidad fluida, discreta y de lujo, desde la planificación hasta la ejecución.

