



*Experiencias Gastronómicas
Inmersivas*

Una colección cuidadosamente diseñada de experiencias gastronómicas de lujo, creadas para impresionar, entretener y generar momentos inolvidables.

Cada experiencia está completamente organizada, diseñada y ejecutada por nuestro equipo profesional de cocina y servicio.



EXPERIENCIA SIGNATURE

Una introducción refinada a la gastronomía inmersiva

Desde 200 € por persona + IVA | Mínimo: 10 invitados

Incluye:

- Menú degustación de 4-5 platos cuidadosamente diseñado
- Chef privado y equipo de servicio profesional
- Montaje de mesa elegante y estilismo estándar
- Diseño de menú basado en concepto
- Consulta previa al evento



EXPERIENCIA LUXURY

Gastronomía elevada con elementos inmersivos y teatrales

Desde 400 € por persona + IVA | Mínimo: 10 invitados

Incluye:

- Menú fine dining o experiencial de 6-8 platos
- Ingredientes premium y presentación artística
- Decoración y estilismo de mesa según concepto
- Elementos interactivos o teatrales (según la experiencia)
- Equipo de servicio dedicado



EXPERIENCIA ULTRA-LUXURY / VIP

Una producción gastronómica totalmente personalizada a nivel concierge

Desde 800 € por persona + IVA | Mínimo: 10 invitados

Incluye:

- Menú degustación de 8-10 platos a medida
- Ingredientes ultra premium (langosta, Wagyu, trufa, caviar, etc.)
- Diseño de mesa de lujo y estilismo completo de la experiencia
- Entretenimiento en vivo o performers
- Interacción con el chef y presentaciones en mesa
- Coordinación completa del evento dedicada

Experiencia Chef's Table

Disponible como: solo VIP

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 diseñada 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 CHEF'S TABLE (EJEMPLO)

De temporada y personalizado

A LA LLEGADA

Champagne o cóctel signature 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

Experiencia Blind Tasting

Available as: Luxury | VIP

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 memorable.

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 la gastronomía experiencial

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

CENA CON MISTERIO

Una elegante cena de varios platos acompañada de una experiencia teatral en vivo con interacción de los invitados.

Disponible como: Signature | Luxury | VIP



ALTA COCINA DE AUTOR

Menús degustación inspirados en Michelin con un servicio impecable en un entorno privado.

Disponible como: Signature | Luxury | VIP



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA TEATRAL

Presentación en vivo, humo, fuego y finalizaciones en mesa convierten cada plato en un espectáculo.

Disponible como: Luxury | VIP



CENA SPEAKEASY

Alta cocina inspirada en los años 20, con cócteles clásicos y una atmósfera elegante y envolvente.

Disponible como: Signature | Luxury | VIP



EXPERIENCIA LUXURY FIRE & SMOKE

Cocina a fuego vivo con carnes y mariscos premium, diseñada para eventos de lujo.

Disponible como: Signature | Luxury | VIP



Mejoras opcionales:

- Maridaje de vinos o sumiller
- Maridaje de cócteles o mixólogo
- Música en vivo (DJ, saxofonista, trío de jazz)
- Actores, performers o narradores
- Instalaciones florales y estilismo de lujo
- Fotógrafo / videógrafo
- Branding personalizado para eventos corporativos



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.

