



*Experiencias Gastronómicas  
Signature*

Colección de cenas privadas cuidadosamente diseñadas

Una colección de experiencias gastronómicas privadas e inmersivas diseñadas para villas de lujo, celebraciones y encuentros inolvidables.

Cada experiencia combina arte culinario, presentación refinada y un servicio intuitivo, transformando su mesa en un momento digno de recordar.

Desde la llegada hasta la limpieza final, cada detalle se gestiona de forma impecable para que usted simplemente pueda recibir, relajarse y disfrutar.

## ...Cada experiencia incluye...

Experiencia gastronómica de varios platos dirigida por el chef | Interacción directa con el chef y narrativa gastronómica  
Equipo de servicio dedicado | Montaje y estilismo de mesa refinado | Limpieza completa de cocina y zona de comedor



### LA EXPERIENCIA SIGNATURE

Refinada, sencilla y elegante — diseñada para veladas íntimas en villa y celebraciones relajadas.

120 € por persona + IVA

INCLUYE:

- Experiencia gastronómica dirigida por el chef inspirada en el tema elegido
- 1 entrante refinado
- 1 plato principal
- Acompañamiento de temporada del chef
- 1 postre
- Chef privado
- Montaje de mesa estándar

### LA EXPERIENCIA PRESTIGE

Una experiencia premium con ingredientes de mayor nivel y ejecución tipo restaurante llevada a su mesa privada.

195 € por persona + IVA

INCLUYE:

- Experiencia gastronómica diseñada por el chef
- Ingredientes premium de temporada
- 2 entrantes refinados
- 2 platos principales premium
- 2 acompañamientos de temporada
- 1 postre premium
- Chef privado y equipo completo de servicio
- Montaje de mesa estándar

### LA EXPERIENCIA ELEVATED

Nuestra experiencia más popular, con mayor variedad, flujo de servicio mejorado y presentación refinada — perfecta para cumpleaños y reuniones elegantes.

165 € por persona + IVA

INCLUYE:

- Experiencia gastronómica cuidadosamente diseñada según el tema elegido
- 2 entrantes refinados
- 2 platos principales
- Acompañamiento de temporada del chef
- 1 postre signature
- Chef privado y equipo de servicio profesional
- Montaje de mesa estándar

### LA EXPERIENCIA ICON

Nuestra experiencia gastronómica privada más exclusiva, creada para celebraciones importantes y ocasiones extraordinarias.

250 € por persona + IVA

INCLUYE:

- Experiencia gastronómica totalmente personalizada dirigida por el chef Ingredientes de lujo como trufa, langosta, cortes premium o pescado tipo sushi
- Múltiples entrantes refinados
- Selección de platos principales premium
- Acompañamientos de temporada
- Postre signature o tarta personalizada
- Chef privado, equipo completo de servicio y estilismo de mesa personalizado

Los niveles de experiencia varían en la variedad del menú, la selección de ingredientes, el tamaño del equipo de servicio y la presentación, lo que le permite elegir la experiencia que mejor se adapte a su ocasión.

## Menús de Ejemplo

Los menús están cuidadosamente diseñados y son completos.  
La selección y cantidad de platos varían según el nivel de experiencia elegido.

### LA MESA ESPAÑOLA *Clásicos españoles modernos*

#### ENTRANTES

Tortilla española trufada  
Gambas al pil pil  
Croquetas de jamón ibérico y manchego



#### PLATOS PRINCIPALES

Paella de marisco  
Solomillo de ternera con jugo de setas  
Lubina en costra de hierbas



#### ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas al romero con aceite de trufa  
Verduras de temporada a la parrilla



#### POSTRES

Crema catalana  
Churros con chocolate caliente



## NOCHE ITALIANA *Confort Italiano Elegante*



#### ENTRANTES

Burrata con tomate cherry y albahaca  
Arancini crujientes  
Focaccia al romero



#### PLATOS PRINCIPALES

Tagliatelle al tartufo  
Lubina mediterránea al horno con hierbas  
Pollo piccata



#### ACOMPAÑAMIENTOS

Espárragos a la parrilla con parmesano  
Verduras de temporada asadas



#### POSTRES

Tiramisú clásico  
Panna cotta con frutos rojos

## NOCHE GRIEGA *Elegancia Mediterránea*



#### ENTRANTES

Ensalada horiatiki  
Spanakopita de espinaca y feta  
Buñuelos de calabacín con tzatziki



#### PLATOS PRINCIPALES

Cordero kleftiko  
Dorada a la parrilla  
Pollo souvlaki



#### ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas al limón  
Verduras a la parrilla con feta



#### POSTRES

Yogur griego con miel y nueces  
Baklava

## NOCHE MEXICANA

*Sabores Mexicanos Refinados*



### ENTRANTES

Tostadas de atún  
Guacamole fresco  
Taquitos de pollo



### PLATOS PRINCIPALES

Tacos birria de ternera  
Pollo mole  
Cochinita pibil



### ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz con lima y cilantro  
Plátano dulce



### POSTRES

Tarta tres leches  
Churros con azúcar y canela

## NOCHE DE SILK ROAD

*Cálido, Especiado y Sofisticado*



### ENTRANTES

Hummus con tahini  
Baba ganoush ahumado  
Labneh con za'atar



### PLATOS PRINCIPALES

Tagine de cordero  
Selección de parrilla mixta  
Brochetas de pollo especiadas



### ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz basmati aromático  
Coliflor asada con tahini



### POSTRES

Baklava de pistacho  
Arroz con leche de azahar

## NOCHE ORIENTAL

*Fusión Asiática Contemporánea*

### ENTRANTES

Tartar de atún picante  
Gyozas vegetales crujientes  
Satay de pollo con salsa de cacahuete



### PLATOS PRINCIPALES

Salmón teriyaki  
Ternera bulgogi  
Curry verde tailandés



### ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz jazmín al vapor  
Bok choy con ajo



### POSTRES

Arroz sticky de mango  
Panna cotta de coco



## SUSHI SOIRÉE

*Elegancia Japonesa Moderna*

### ENTRANTES

Sashimi de salmón y atún  
Carpaccio de hamachi  
Ensalada de wakame y pepino



### SELECCIÓN PRINCIPAL

Maki y uramaki signature  
Selección de nigiri  
Arroz crujiente con atún picante



### ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz al vapor con sésamo  
Jengibre encurtido y wasabi



### POSTRES

Cheesecake de matcha  
Selección de mochi



## *Mejoras Opcionales*

Disponibles bajo solicitud:  
Paquetes premium de cócteles y vinos  
Estilismo de mesa y diseño floral personalizado  
Música en vivo, DJ o entretenimiento cultural  
Tartas de celebración personalizadas

# 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.

