

Especialidad de arroz Pals

Dicen que el lugar donde naces moldea tu carácter. He crecido rodeado de campos de arroz, he experimentado la siembra, la cosecha y, por supuesto, la cocción de arroz. Digamos que es parte de mi ADN como cocinera junto con las flores y los ingredientes del campo.

Si quieres comer arroz en casa, en tu jardín con tu familia y amigos, de una manera informal pero exquisita.

Vengo a cocinar un arroz a tu gusto, seco, caldoso, con marisco, verdura, mar y montaña o el tradicional Empordà, con la condición de que sea con grano de arroz de Pals. Dime cómo te gusta, y te lo cocinaré en casa para que puedas comer el punto. Te lo servimos o simplemente lo dejamos cocinado en la mesa para que puedas disfrutarlo en compañía de tus invitados en la intimidad.

Menú Arroz Pals

Desde 82 € | persona

Platos para compartir

Ensalada fresca de jardín con brotes y flores
Macedonia de tomates del Empordà con bonito en aove de la Costa Brava
Tostadas con escalivada y anchoas de L'Escala
Mejillones gratinados sobre una teja de arroz negro y mousseline de azafrán

ARROZ de Pals como plato principal

(La opción debe elegirse con anticipación)

Cazuela de arroz tradicional con sofrito oscuro del Empordà , salchichas, costillas y sepia

o

Arroz negro con calamares y sepia y allioli suave de algas

o

Paella “estilo arroz seco” con pescados y mariscos de lonja (+ 6,5€)

o

Paella con gambas grandes de Palamós o “espardenyes” (cohombro de mar) (+ 18 €)

o

Arroz con verduras, setas, hierbas de mar y de montaña (Vegano)

o

Arroz caldoso con langosta del Cap de Begur (+22€)

POSTRES

Carpaccio de piña, infusionado con flores de hibisco y helado de vainilla

o

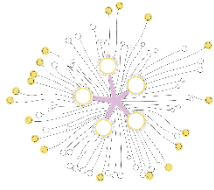
Mojito melón (mini melones especiales de la huerta de la Marisa, convertidos en postre
mojito para comer entero)

o

Mousse de chocolate ligero con frambuesas y rosas

Pan, agua, té de hierbas fresco

Vinos no incluidos en el precio



IOLANDA BUSTOS

Gastronomy · Nature · Experience

Características técnicas:

- Los menús se pueden adaptar según alergias e intolerancias en el momento de la reserva.
- Para los niños pequeños puedo ofrecerles lo que más les guste y de acuerdo a sus preferencias alimentarias. Macarrones, pescado a la plancha, carne empanizada, solomillo, arroz con tomate... El precio de la ración se sumará al costo del presupuesto.
- Los menús no incluyen vinos, normalmente la familia compra los vinos directamente en la tienda o bodega de confianza. En el caso de querer incluir vinos en la carta, tengo una pequeña lista de vinos elaborados por bodegas y personas del territorio. También puedes ampliar la experiencia con un maridaje de vinos, a cargo de mis sumillers colaboradoras de la DO Empordà.
- Para formalizar la reserva se deberá realizar el pago de la mitad del total, mediante transferencia bancaria. El resto se paga 5 días antes de la comida.
- El servicio de chef a domicilio para hasta 10 personas tiene un coste de 105€/hora (servicio de chef y asistente), contando siempre dos horas antes de la comida. Ejemplo: 11am llegada - 1pm servicio de menú - 4pm recoger, ordenar y limpiar, reciclar. Si la comida es para más de 10 personas, se contratará personal extra y deberá incluirse en el presupuesto.
- Para pedidos fuera del Empordà, los gastos de ida y vuelta se añaden a la factura (el coste del kilometraje, trayecto y precio por hora del viaje, la misma tarifa de servicio de chef).
- El precio no incluye vajilla ni utensilios de cocina. Se servirá con la misma vajilla de la casa. En el caso de no contar con ello, el coste del alquiler de la empresa de utillaje se incluirá en el presupuesto.
- Para largas estancias de contratación diaria, se pueden personalizar menús sencillos y saludables para adaptarse al/la cliente y a la familia.

Cualquier duda o comentario que tengas sobre menús, logística, precios... Puedes llamarme y la ventaja de cocinar todo personal y exclusivamente para ti es precisamente la capacidad de adaptar el producto y la experiencia. Para satisfacer tus necesidades.

Agradecida por el interés,
Iolanda Bustos