



MENÚ DEGUSTACIÓN CREATIVO VEGETARIANO

105€ | persona

Este sería un ejemplo del menú gastronómico servido plato a plato, en armonía con el entorno y la época del año. Es un menú cambiante y vivo de evolución constante. Puede adaptarse a totalmente vegano.

Espumoso ancestral de Flor de saúco

Hojas y pétalos en tempura de arroz

Sushi de viña Mediterráneo

Flores frescas de calabacín rellenas de cuscús de flores

Ensalada de col, hinojo, zanahoria y cítricos con AOVE "arbequina"

Tartar de tomate Palau Sator y sandía braseada con hojas picantes y encurtidos

Tallarines de espárragos blancos, flores de Hemerocallis, endivias y emulsión de azafrán

Berenjena blanca asada con almendras y flor de azahar sobre crema de "ajoblanco"

Yema de huevo cocida a baja temperatura con patata y calabaza, hierbas y especias choriceras

Fresas naturales con aceite de oliva arbequina, jengibre y albahaca

Pastel de Chocolate, trufa de plátano, toffee de lavanda, frambuesas y café

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