

MENÚ "MEDITERRÁNEO"

Desde 94€ | persona

ESTE MENÚ SE ACTUALIZA CON PRODUCTOS DE TEMPORADA CADA ESTACIÓN

PARA EMPEZAR

(escojer 5 tapas)

Mini patatas con salsa picante de mostaza silvestre

Escalivada (verduras asadas al fuego) con anchoas de La Escala

Mejillones con mousseline de azafrán sobre un chip de arroz negro

Coca de pan con tomate y aove argudell con virutas de jamón ibérico

Carpaccio de sepia con pimentón ahumado y habitas en aove

Caballa semicurada con terciopelo de berenjena, sésamo y albahaca

Ostra con granizado de manzana verde y gin tonic de flores (suppl. 3,5 € / por persona)

Ortigas de mar empanadas con alioli de algas suaves (suppl. 3,5 € / por persona)

Gamba roja de Palamós, fresca a la plancha (extra dependiendo del precio mercado)

ENTRANTE A ELEGIR

(escojer una opción para toda la mesa)

Ensalada mezclum de hierbas y flores con puerro crujiente, queso curado y vinagreta de saúco

○

Tomate "corazón de buey" prensado con pesto de rúcula y albahaca

○

Canelones de brandada de bacalao envueltos en un velo de miel y flores, polen y néctar

○

Gazpacho natural de sandía y tomate con boquerones envinagrados y helado de salsa tàrtara

○

Tartar de atún rojo con crema de ajo blanco, hinojo y cítricos encurtidos

○

Huevo a baja temperatura con espuma de coliflor, polvo de boletus y migas trufadas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Elige una opción como plato principal, en caso de que quieras dos opciones en un pequeño formato de media porción, añadiremos 5€ más de persona al menú total)

Calamares salteados de la costa con verduras sobre una base de salsa romesco

o

Suprema de pescado salvaje al vapor de sal marina con judías verdes aliñadas

O

“Suquet” de pescado tradicional de barca con picada catalana (+6€)

o

Cochinillo cocinado a baja temperatura con salvia, puré de albaricoques secos y ciruelas (+ 3,5€)

o

Arroz Seco Al horno Pals con rape, verduras y caldo de centollo (u otro del menú Arroz de Pals)

o

Magret de pato asado en corteza de semillas, con salsa de vino dulce, salvia y cebolletas

o

Mano de setas de cardo ecológicas a la brasa con salsa barbacoa vegetal y humus de boniato especiado

POSTRES

Torrija con toques de limón, canela y rosas

O

Recuit de Fonteta con jarabe de hojas de higuera e higos frescos

O

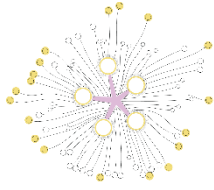
Pastel de chocolate esponjoso con trufa de aove y plátano, toffee de lavanda y sorbete de frambuesas

o

Si quieres una tarta de cumpleaños en lugar de postres, puedo hacerlas a tu gusto
(se debe agregar 9€ + por persona al costo del menú. Las velas están incluidas)

Pan, agua, té de hierbas fresco

Vinos no incluidos en el precio, pedido a la carta o con servicio extra somelier



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