

CHEFS_{AT}HOME

CHEFS_{AT}HOME

By Chef Jacobo Vazquez

MENUS

PRIVATE CHEF

CHEFS_{AT}HOME

Tipos de Menú

DESAYUNOS

Desayunos temáticos al centro de la mesa para compartir con tus seres queridos

BARBACOAS

Desafiaremos tus sentidos, mezclando todo tipo de culturas gastronómicas a la parrilla

TO SHARE

Nuestros menús para compartir te permitirán vivir una experiencia internacional en el centro de tu mesa

EXPERIENCE

No hay restaurante más íntimo que tu propia casa. Disfruta de la alta cocina en vivo con la elaboración exquisita de nuestro chef privado

SUPERCHEFS

Experiencia gastronómica a cuatro manos con nuestro chef local colaborando con algunos de los mejores chefs de la Costa del Sol galardonados con sus títulos

CHEFS_{AT}HOME

CHEFS_{AT}HOME
By Chef Jacobo Vazquez

BARBACOAS

CHEFS_{AT}HOME

BARBACOAS

Chef Jacobo Vazquez

IBÉRICA

CHISTORRA DE CERDO IBERICO

COSTILLAR DE CERDO

CHULETAS DE CORDERO

CONTRAMUSLOS DE POLLO MARINADOS

CHULETÓN DE VACA MADURADA

PATATAS BRAVAS

PIMIENTOS DE PADRON

PAN CON TOMATE

ALI OLI

SANGRIA (+ 10 EUROS PERSONA)

CREMA CATALANA (+5 EUROS PERSONA)

CHEFS_{AT}HOME

BARBACOAS

Chef Jacobo Vazquez

RODIZIO

PICANHA ESPETADA

POLLO AL CHIMICHURRI

CHORIZO CRIOLLO

SALMÓN CON LIMÓN Y HIERBAS

FEIJOADA

ARROZ BLANCO

FAROFA

SALSA MOLHO CHIMICHURRI

CAIPIRINHA (+10 EUROS PERSONA)

PIÑA ASADA CON HELADO (+ 5 EUROS
PERSONA)

CHEFS_{AT}HOME

BARBACOAS

Chef Jacobo Vazquez

ASADO

ASADO DE TIRA DE TERNERA

ENTRAÑA DE VACA

CHORIZOS ARGENTINOS

MORCILLA DE ARROZ

POLLO AL LIMÓN

PROVOLETA DE PROVOLONE

SALSA CRIOLLA

PAN CON AJO Y ACEITE

VINO MALBEC O FERNET (+10 EUROS
PERSONA)

COULANT CON HELADO DE VAINILLA (+ 5
EUROS PERSONA)

CHEFS_{AT}HOME

BARBACOAS

Chef Jacobo Vazquez

AHUMADO

COSTILLAS DE CERDO CON BBQ CASERA
AHUMADA

POLLO CONTRAMUSLO A LA NARANJA Y
JENGIBRE

ALITAS DE POLLO EN SALSA LUISIANA

HAMBURGUESAS CON SALSA BULL, CHEDDAR
Y PAN DE BRIOCHE

MAZORCA DE MAÍZ

COLESLAW

PATATAS ASADAS AL ROMERO

SALSA TARTARA ESTILO AHUMADO

(LIMONADA CASERA CON/SIN ALCOHOL +10
EUROS PERSONA)

CREMA DE MASCARPONE CON GALLETA Y
FRESA (+5 EUROS PERSONA)