

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

*By Chef Jacobo Vazquez*

---

**MENUS**

**PRIVATE CHEF**

# *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<sub>AT</sub>HOME

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

*By Chef Jacobo Vazquez*

EXPERIENCE

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**  
*Chef Jacobo Vazquez*

**FOCCACIA CON PASTA DE ACEITUNA  
NEGRA, QUESO CREMA CON "SMEN"  
MARROQUÍ Y SIROPE DE VERMÚ**

**VIEIRA A LA PLANCHA, CON LANGOSTINOS  
EN TEMPURA, SALSA HUANCANA,  
PANCETA CRUNCHY Y PARMESANO**

**JARRETE DE BLACK ANGUS, GLASEADO EN  
MISO, JENGIBRE Y SETAS. EMULSIÓN DE  
WASABI Y AJI, Y BATATA ASADA**

**MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO,  
CAMELO LÍQUIDO, HELADO, PIMIENTA  
ROSA Y MENTA**

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**  
*Chef Jacobo Vazquez*

**BROCHETA DE CORDERO MACERADO EN  
SAKE Y MISO, SALSA SATAY DE KIMCHI Y  
CACAHUETE CAMELIZADO**

**MAGRET DE PATO CON SALSA HOISIN,  
PEPINO Y ZANAHORIA SOBRE UNA  
TORTILLA DE MAÍZ TOSTADA**

**CURRY VERDE DE SECRETO IBERICO Y  
VEGETALES CON COUSCOUS DE  
ALBAHACA, CURCUMA Y YOGUR**

**CREMA DE YUZU CON SIROPE DE  
MARACUYÁ Y GALLETA DE MANTEQUILLA  
TOSTADA**

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**

*Chef Jacobo Vazquez*

**OSTRAS NUMERO 2 CON LECHE DE TIGRE**

**VIEIRA A LA PLANCHA, CON LANGOSTINOS  
EN TEMPURA, SALSA HUANCANA,  
PANCETA CRUNCHY Y PARMESANO**

**SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE  
TRUFA BLANCA, UNAGI Y ROMERO  
AHUMADO, PURÉ DE PATATA VIOLETA  
ESPÁRRAGO Y PIMIENTA ROSA**

**COULANT DE CHOCOLATE NEGRO, SIROPE  
DE FRUTOS ROJOS, HELADO DE  
MANTEQUILLA Y ALMENDRA  
GARRAPIÑADA**

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**  
*Chef Jacobo Vazquez*

**STEAK TARTAR**

**RODABALLO ASADO EN PILPIL Y  
VERDURAS JULIANA**

**CORDERO DESHUESADO AL MOLE NEGRO,  
PURE DE CAMOTE CON 5 ESPECIAS CHINAS,  
Y ESPÁRRAGOS GRILLADOS**

**SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON  
TRUFA, BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA Y  
CAMELO SALADO**

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**  
*Chef Jacobo Vazquez*

**TARTAR DE ATUN ROJO CON PONZU DE  
JAGGERMAISTER, COPOS DE NORI Y  
KATSUBUSHI**

**ZAMBURIÑAS PARMESANA CON LIMA**

**RAPE CON ADEREZO DE CHIPOTLE, ARROZ  
NEGRO DE CALAMAR Y ALIOLI VERDE**

**MOCHIS DE MANGO, MOUSSE DE  
MARACUYÁ, CRUJIENTE DE CHOCOLATE  
BLANCO**



CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**

*Chef Jacobo Vazquez*

**TACO WONTON DE TARTAR DE PICAÑA EN  
MISO PICANTE, CREMA DE AGUACATE Y  
SALSA DE ANGUILA**

**USUZUKURI DE DORADA, TSUYUNOMOTO  
CON KUMCUAT, Y YUZU**

**PARGO ROJO SOASADO EN SALSA NEW  
STYLE DE SÉSAMO HIRVIENDO  
ACOMPAÑADO DE UNA CAMA DE PATATA**

**FRESAS MACERADAS EN BALSAMICO Y  
PANELA CON CREMA DE MASCARPONE A  
LA TRUFA BLANCA**

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**

*Chef Jacobo Vazquez*

**PULPO AL WOK CON KIMCHE, CAUSA  
LIMEÑA, Y EMULSIÓN DE JALAPEÑO Y  
CILANTRO**

**ALSO RISOTO DE PUNTALETTE A LA TRUFA,  
CON VIEIRAS Y PARMESANO**

**STEAK DE VACA FRISONA A LA PIMIENTA  
VERDE Y ROSA, CREMA DE PATATA Y  
ESPINACAS SALTEADAS**

**LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO CON  
FRAMBUESAS**

CHEFS<sub>AT</sub>HOME

**MENU  
EXPERIENCE**  
*Chef Jacobo Vazquez*

**CEVICHE DE CORVINA CON MARACUYÁ,  
CANCHA Y CEBOLLA MORADA**

**TARTAR DE ATUN ROJO CON HUEVO FRITO,  
PONZU Y CREMA DE BOLETOS TRUFADA**

**SALMÓN MARINADO EN MISO Y ASADO,  
CON LIMON Y JUDIONES VERDES  
SALTEADOS**

**CREMA DE LIMON, CON CRUMBLE,  
CAMELO SALADO Y AVELLANAS**