

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

EXPERIENCE

CHEFS_{AT}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_{AT}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_{AT}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_{AT}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_{AT}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_{AT}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_{AT}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_{AT}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**