



CHEF PRIVADO

CARLOS CASES

2026



Carlos Cases, un apasionado de los recuerdos y de las emociones...

Mi amor por la cocina nació gracias a mi madre.

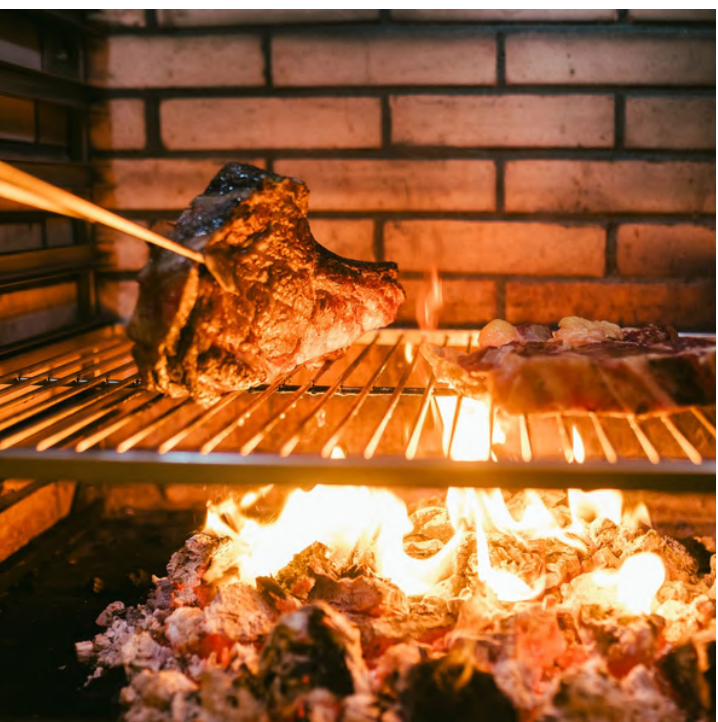
Desde pequeño, al sentir el aroma de sus guisos desde el comedor, descubrí que cocinar tiene una magia única: la de despertar emociones y llegar a lo más profundo de las personas.

A partir de ahí se despertó mi sensibilidad por el producto y la historia que encierra cada ingrediente.

Tras 27 años de experiencia, sigo viviendo la cocina con la misma pasión y respeto por lo que representa: **un puente entre la memoria, los sentidos y el corazón.**

Mi mayor satisfacción es compartir ese camino. Enseñar, formar y transmitir lo que sé me llena tanto como cocinar. En cada experiencia, aprendo tanto de quienes me acompañan como ellos de mí...

Despierta, vive y siente cocinando



Menú Experience

Queremos que disfrutéis, que os relajéis y que dejéis que nuestro equipo se encargue de los detalles.

Nuestra Bienvenida

5 Aperitivos Fríos

5 Aperitivos Calientes

1 plato principal

1 Postre

Petits four

Bodega

Precio: 130 € + 10% IVA por persona

Copa Bienvenida

(a elegir una opción)

OPCIÓN 1

Chips de frutas y verduras

Melón al Mojito

Cocktail de Cava

OPCIÓN 2

Chips de frutas y verduras

Guilda del Pais vasco

Surtido de tacos de queso

Vermut

OPCIÓN 3

Chips de patata trufada

Piña a la piña colada

Matrimonio con pimiento del piquillo

Copa de cava o



Aperitivos Fríos

(a elegir 5)

Ostras de Gillernau N2 (al Natural, con leche de tigre y con caviar)

Brocheta de Foie-Micuit con mango y aceite de vainilla Bourbon

Jamón ibérico de bellota sobre pan de coca y tomate

Selección de Quesos D.O. con mermeladas artesanas

Los tres Salmones marinados café, remolacha vodka y eneldo con salsa tártara

Macarons de Foie micuit con frutos secos

Brochetas de tomate pera y mozzarella en macetas de menta

Vichyssoise de puerros y alcachofa con caviar

Ensaladilla rusa con langostinos confitados y mahonesa thai

Ensalada de Burrata con Tomates de Semiasados y Pistacho

Ensalada templada de bogavante con vinagreta de cítricos y miso

Ensalada de cangrejo real y cítricos

Roastbeef de vaca con chutney de manzana

Tataky de Atún rojo Balfegó sobre humus y salsa japonesa0

Steak Tartar de solomillo de vaca con hueso de tuétano y foie a la plancha

Nigiri de Atún rojo balfegó y caviar, Salmón marinado y de langostinos

Carpaccio de Gamba roja de Palamós con toques cítricos

Tartar de atún rojo con aguacate y lima

Ceviche de corvina con aguacate, mango y leche de tigre de vieras

Canelón de aguacate relleno de tartar de Atún rojo con mahonesa de yuzu

Aperitivos Calientes

(a elegir 5)

Croquetas de gamba roja, setas y trufa, Jamón, Txuleta

Milhojas de patatas bravas en dos salsas

Gyoza de cerdo y verduras con salsa ponzu y hoja de cogollo

Pulpo en tempura de azafrán sobre escabeche de setas

Langostinos crujiente con romesco de frutos secos

Guisantes del Maresme salteados con setas y trufa

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Carabinero a la plancha ((+6 euros pax)

Gamba Roja al ajillo con su pilpil o a la sal

Navajas Gallegas a la Bra sa

Zamburiñas a la Brasa

Bogavante a la Formentera (+11 euros pax)

Foie gras a la plancha manzana salteada y demiglace de pato

Vieras con escabeche de setas y verduras

Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra

Canelón de pularda con salsa de ceps y trufa

Arroz meloso de rape, sepia y langostinos

Plato Principal (a elegir uno)

Lubina al horno con costra de pistachos sobre patatas a lo pobre y romesco

Lubina Acuanaria con refrito de ajetes y su pilpil

Caldereta de rape y Gamba roja con almejas

Caldereta de Langosta del Cantábrico y Almejas (+9 euros pax)

Espaldita de cordero lechal con ciruelas, piñones y vino rancio

Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos trigueros
pimientos del piquillo asados

Costilla de vaca Gallega guisada 22 horas a 70 °C sobre Patata rota y cremoso de calabaza

Solomillo de vaca con salsa de oporto, chalotas confitadas y milhojas de patata

Solomillo Charolais, foie poêlé, salsa Oporto

Entrecôte madurado con salsa café de París y mil hojas de patata

Tagliata de Entrecot de vaca madurada a la brasa, rúcula, parmesano y trufa

Secreto ibérico de bellota con alcachofas confitadas, cremoso de calabaza y papada

Carrillera de vaca baja temperatura con demiglace al Oporto, cremoso de patata
y setas salteadas

Cochinillo asado de Segovia con patatas y ensalada de naranja

Arroz meloso de Gamba de Vilanova, vieras y Bogavante (+7 euros pax)

Arroz caldoso de Bogavante de la costa Da Morte, Galicia con almejas (+9 euros pax)

Nuestro Momento Dulce

(a elegir uno)

Torrija de brioche con sopa fría de albahaca, pistachos y helado de hata

Tarta de queso con compota mango y frutos rojos

Coulant de chocolate sin gluten con helado de avellana

Tatin de manzana con crema chantillí de vainilla Bourbon

Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante crema de maracuyá

Mousse de chocolate negro 70% sobre base de ligero bizcocho de cacao, trufa de chocolate negro y frambuesas enteras

Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante

Nuestro “pijama” volviendo a la infancia

Tiramisú tradicional

Recuit con miel y frutos secos

Mil hojas de crema y frutas

Tarta Sacher con frambuesa

Macarons variados

Petit Four



El precio de la propuesta

INCLUYE:

Propuesta gastronómica detallada.

1 Chef Privado

Planificación y acompañamiento personalizado del servicio de catering antes y durante el evento.

Servicio de transporte y logística habitual dentro de un radio de 25km. Para eventos realizados fuera de este radio, consultar condiciones del servicio.

Material de cocina necesario para realizar el servicio.

Nuestro objetivo es que el día del evento podáis disfrutar con total tranquilidad, sabiendo que el servicio gastronómico está perfectamente coordinado.

El precio de la propuesta

NO INCLUYE:

Alquiler del espacio, ni limpieza de los espacios contratados.

Decoración floral, transporte y canon de cocina.

Material y mobiliario necesario para el servicio, así como su montaje y desmontaje.

Alquiler o canon del espacio.

Servicio de café o infusión: 2,50€ + 10% IVA por persona

Servicio de camarero/cocinero: 150€ + 10% IVA

*Recomendamos un camarero cada 15 personas para un buen servicio.

*Servicio de cocinero indispensable para menús en la mesa con más de 40 personas.

IVA 10 %.

Condiciones del servicio

Condiciones de pago:

La celebración quedará confirmada una vez aceptado el presupuesto y abonada la paga y señal correspondiente al 50% del importe total (IVA incluido).

El 50% restante deberá abonarse como máximo 15 días antes del evento mediante transferencia bancaria o el medio acordado previamente.

Confirmación de comensales:

La confirmación del número final de comensales deberá realizarse con un mínimo de 15 días de antelación al evento.

Este número se considerará el mínimo facturable. En caso de incremento de comensales, estos se facturarán al mismo precio por persona acordado y deberán abonarse antes del inicio del servicio.

Cancelaciones y reprogramaciones:

En caso de cancelación del evento con menos de 7 días de antelación, las cantidades abonadas no serán reembolsables.

En caso de cancelación con más de 7 días de antelación, las cantidades abonadas quedarán a cuenta para una nueva fecha, sujeta a disponibilidad y posible actualización de precios.

Duración del servicio:

La duración del servicio será de un máximo de 3 horas desde el inicio del servicio a los invitados. Cualquier ampliación deberá solicitarse previamente y se facturará como servicio adicional.

Transporte y logística:

El servicio de transporte y logística incluye eventos realizados dentro de un radio de 25 km.

Para eventos fuera de este radio, se aplicará un suplemento operativo sobre el precio del menú, derivado del desplazamiento de cocina, personal técnico y ampliación de jornadas, según el siguiente baremo:

- 26 – 50 km: +5 %
- 51 – 80 km: +8 %
- 81 – 120 km: +10 %
- Más de 120 km: tarifa de producción específica

Todas las necesidades externas o servicios adicionales se cotizarán con el cliente, siempre con previo aviso.

Para garantizar un servicio óptimo, el **Chef Carlos Cases** realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio. En caso de no ser posible por causas ajenas a la empresa, esta quedará exenta de responsabilidad por incidencias derivadas de dicha imposibilidad.

Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](#)

[@carloscaseschef](#)

