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.**

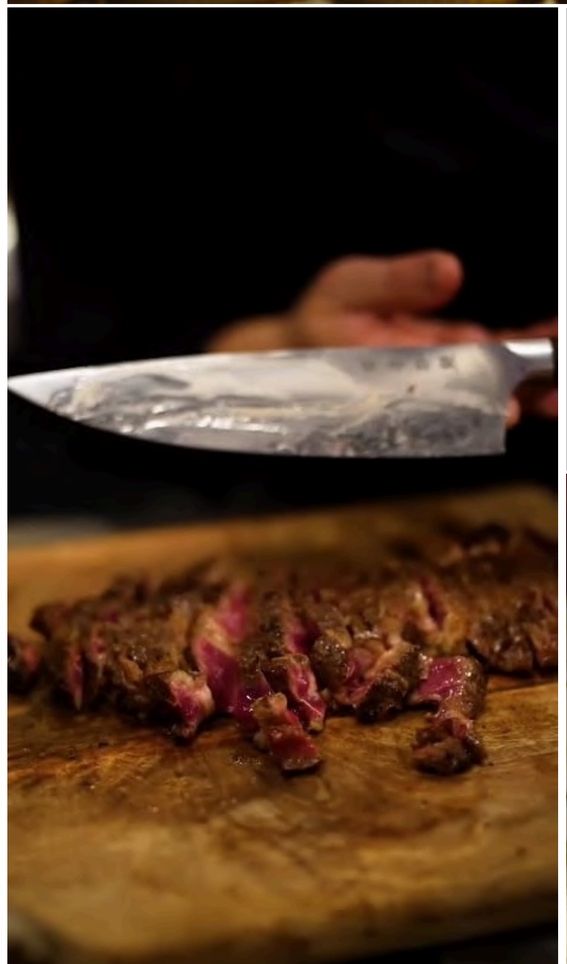
Mi mayor satisfacción es compartir ese camino. Enseñar, formar y transmitir lo que sé me llena tanto como cocinar. En cada experiencia, aprendo tanto de quienes me acompañan como ellos de mí...

Despierta, vive y siente cocinando

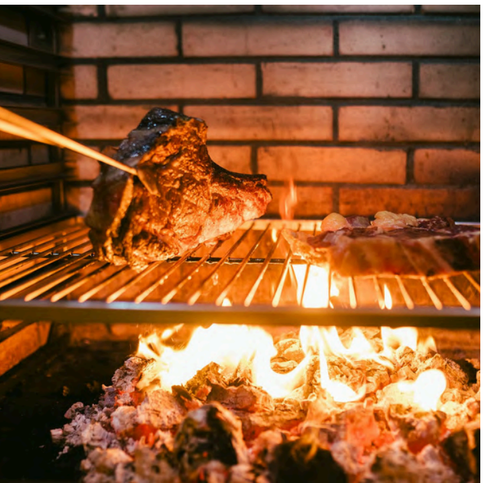








Propuesta de Menú











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 mozarella 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 Aquanaria 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 (+7euros 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.

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: 3,00€ + 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:

@elwakecatering

@carloscaseschef

El Wake

CATERING & EVENTS