



CHEF PRIVADO

CARLOS CASES

2026



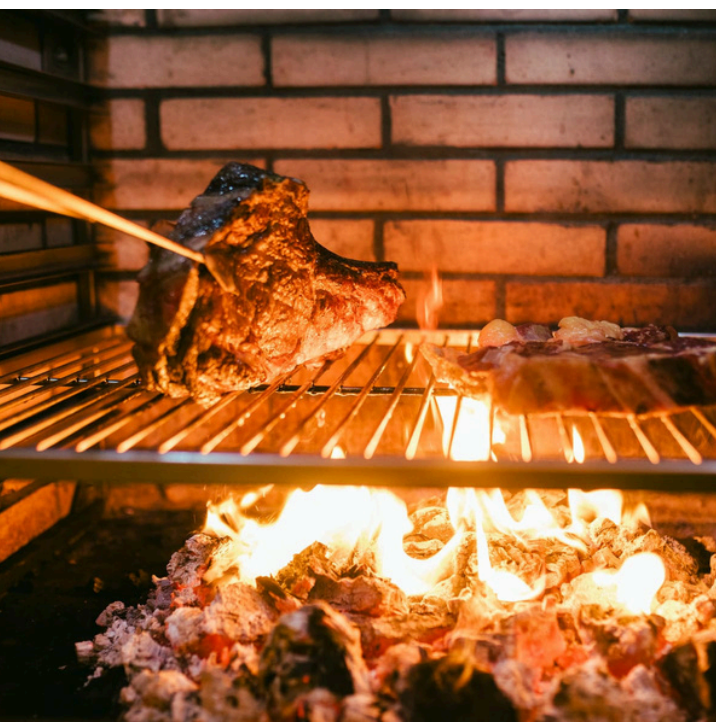
Carlos Cases, un apasionado de los recuerdos y de las emociones...

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

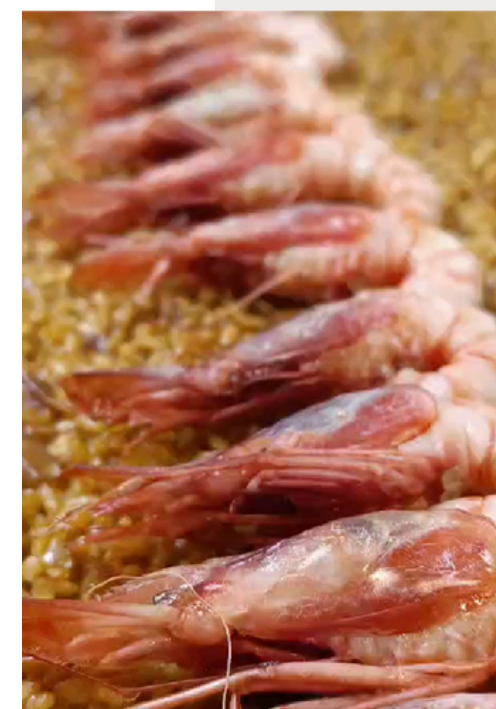


*Propuesta de
Menú*



Menú

Aperitivo Cocktail	Ostras de Gillernau N2 (al Natural, con leche de tigre y con caviar) Gildas del País Vasco con Chips de Patata con Toque Thai Anchoa sobre pan de Brioche con grasa de Chuletón Gallego Queso Brie con Mermelada de arándanos artesana Croqueta de Gamba Roja Caviar con chupito crema de Puerros y Ceps Macaron de Foie Canard Goyzas de Cerdo y Verduras (Show Cooking) Maki-Sushi y Nigiris Variados (Show Cooking) Gamba Roja al ajillo con su pilpil Ceviche de Corvina con Aguacate y Mango con Leche de Tigre de vieras Navajas Gallegas a la Brasa Zamburiñas a la Brasa Ensalada de Burrata con Tomates de Semiasados y Pistacho
Plato Principal	Solomillo de Vaca con Foie, Mantequilla de Romero y Milhojas de Patata Trufada
Los Postres	Las mejores Torrijas del Planeta Petit Four
La Bodega	Vino Blanco, Vino tinto y Cava, Refrescos y Cerveza



Nuestra carta según temporada

Aperitivos cocktail o en mesa...

Aperitivo la Barceloneta
Bomba estilo la Barceloneta
Croquetas de calamar y sepia
Croquetas de ceps con mahonesa ajos negros
Croquetas de bacalao con romesco
Langostinos crujientes con cremoso de aguacate y toque thai
Queso Brie con mermelada artesana de arándanos
Gazpacho de tomate de temporada, frambuesa y pistacho tierno
Sopa fría de tomates y remolacha con nieve de queso fresco y anchoa
Crema de Puerros a la brasa con foie y trufa
Tarrina mi-cuit con compota de mango y aceite de vainilla Bourbon
Escalopa de foie con compota de manzana y demi-glase
Ensaladilla de ventresca de bonito y olivas de kalamata
Patatas bravas estilo “Bar Tomas”
Matrimonio de anchoa y boquerón con pimiento del piquillo
Focaccia de Mortadela, trufa y pistachos
Jamón de bellota con picos de pan
Cecina con almendra tostada y AOVE
Tabla de embutidos cocidos
Tabla de quesos D.O.
Brocheta de Salmón semi-marinado con salsa tartara
Ensalada de bacalao, tomate, anchoa del cantábrico, pistacho tierno y romesco
Ensalada de espinacas, alcachofas fritas, escamas de foie, parmesano y pistacho
Burrata sobre ensalada de espinacas y tartar de salmón semi-marinado
Burrata con tomatitos de rama semi- asados
Gyoza de cerdo y verduras con pipeta de salsa ponzu y hoja de cogollo

Alcachofa confitada con yema confitada y papada ibérica
Setas confitadas con huevo a baja temperatura y papada iberica
Pimientos rellenos de Bacalao
Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra
Ravioli de rabo de toro con caldo dashi, cremoso de boniato y mahonesa de ajos negros
Ravioli de burrata con tartar de atún rojo
Coco ceviche de corvina con leche de tigre de vieras con mango y aguacate
Viera con escabeche de setas y verdura
Pulpo en tempura con escabeche de setas sobre patata rota y aceite de pimentón
Tataký de atún rojo Balfegó sobre hummus y setas confitadas
Tartar de atún rojo Balfegó con cremoso de aguacate y encurtidos
Tartar de salmón semi-marinado con mango y aguacate con toque tha
Tartar de vaca, escalopa de vaca y trufa
Tartar de vaca, hueso de tuétano y cecina
Falso risotto de pato confitado, espárragos trigueros y calabaza confitada
Falso risotto de queso Idiazabal y setas de temporada
Arroz meloso de setas de temporada, trufa y escalopa de foie
Arroz meloso de pato, trigueros y trufa
Arroz meloso de cep y gamba roja
Presa ibérica de bellota, ceps confitado y helado de almendra y bergamota AOVE
Solomillo de cerdo ibérico de bellota con matequilla de romero
Mini-hamburguesa de vaca con queso y cebolla caramelizada
Mini-hamburguesa de vaca con jugo de carne, cebolla confitada y escalopa de foie
Bocata de Calamares con mahonesa de lima

**Te ofrecemos una selección de aperitivos individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.
Cada aperitivo se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.**

Nuestra carta según temporada

Platos Principales

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

Lubina con refrito de ajetes y su pilpil

Caldereta de pescado de temporada con Gamba roja y almejas

Espaldita de cordero lechal con ciruelas, piñones y vino rancio

Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos trigueros y 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

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

Tartar de vaca al whisky con tuétano , escalopa de foie y yema confitada



Te ofrecemos una selección de platos individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.

Cada plato se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.

Nuestra carta según temporada

Nuestro Momento dulce

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

Tarta de queso con coulis de mango y frutos rojos

Coulant de chocolate sin gluten con helado de avellana

Tatin de manzana con crema chantillí de vainilla Bourbon

Tarta cremosa de queso Idiazabal sobre base arenosa de muesli coronada por fresitas del bosque y pistachos

Cremas de chocolate negro y chocolate con leche sobre base fina de brownie y crujientes hojas de chocolate negro

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 crema de maracuyá

Nuestro “pijama” volviendo a la infancia

Tiramisú tradicional

Recuit con miel y frutos secos

Mil hojas de crema y frutas

Tarta Sacher con frambuesa

Capriccio “Helados que nos llevan a la infancia”

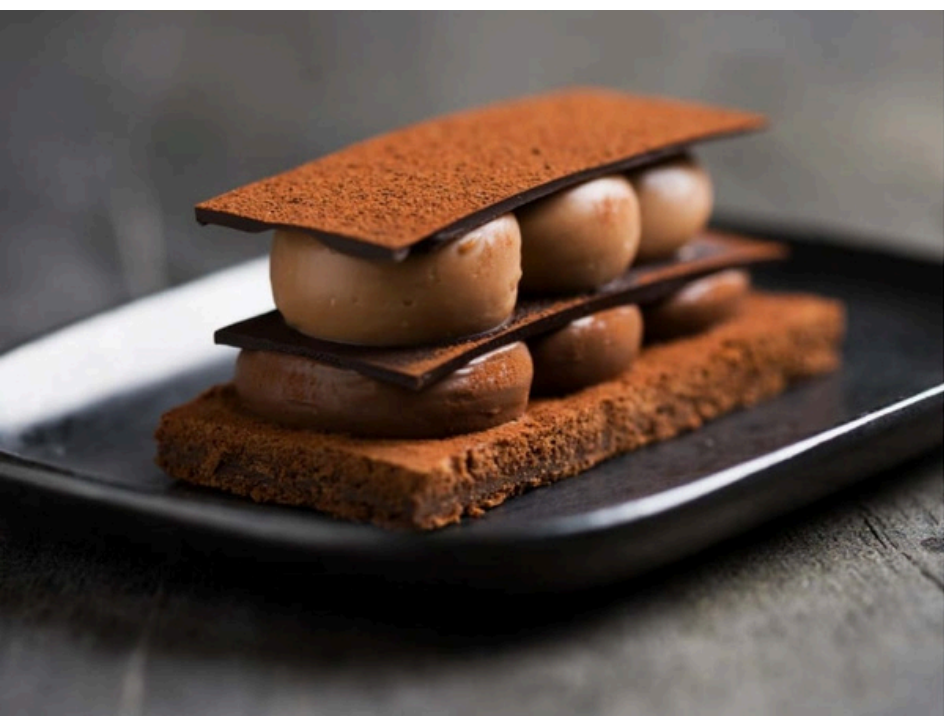
Helados Sandro Dessi

Macarons variados

Petit Four



**Te ofrecemos una selección de postres individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.
Cada postre se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.**



Presupuesto

Precio del menú	Precio por persona:	85 € (sin IVA)
	Servicio limpieza/cocina:	100 € (sin IVA)
	Chef Privado:	960 € (sin IVA)

La celebración quedará confirmada en el momento en que se haya abonado la paga y señal del 50% del total. El pago de la totalidad se realizará 72 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

Incluye Propuesta gastronómica ilimitada.
La bodega incluye: 1 botella de vino blanco /tinto cada 2 personas + 2 cervezas o refrescos por persona.
Un camarero cada diez invitados.
Chef y un cocinero cada quince personas.

No incluye Material, roturas incluidas.
Alquiler del espacio.
Barra libre y resopón.
Flores y decoración.
Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)
El 10 % de IVA.

Información adicional Duración del Cocktail: 2:00 H. Cualquier extensión del horario deberá ser coordinada previamente y cotizado aparte. Todas las necesidades externas se cotizarán con el cliente (con previo aviso). Para garantizar un servicio óptimo, el Chef Carlos Cases realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio.

DEJA DE
IMAGINARLO Y
VAMOS
A CREARLO JUNTOS





Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](#)

[@carloscaseschef](#)