

**PETERCHEF – TU CHEF  
PRIVADO**

**CARTA DE MENÚS 2026**

# CONÓCENOS



## Sobre PeterChef

PeterChef es creado por el Chef de cocina Pedro Lozano en 2021, Chef con dilatada experiencia en dirección de cocina en restaurantes de alta gama y hoteles de 4\* y 5\* tanto en varias provincias de la costa mediterránea de la península como en las Islas Baleares.

Somos un equipo de personas profesionales con más de 25 años de experiencia en el mundo de la hostelería.

Proporcionamos una experiencia gastronómica inigualable, donde la tradición se fusiona con la innovación. Nuestro objetivo es la creciente demanda de servicios personalizados y exclusivos, ofreciendo a cada comensal menús originales que resaltan por su frescura y la esencia mediterránea. Cada plato es elaborado con ingredientes locales de alta calidad, creando una fusión auténtica que para tus sentidos. ¡Acompáñanos y descubre la magia de nuestra cocina!



# PETERCHEF

## ¿POR QUÉ ELEGIR A PETERCHEF?

- **Maestría en Arroces y Tradición:** Su especialización en arroces y cocina mediterránea garantiza sabores auténticos potenciados por técnicas innovadoras que ha perfeccionado como autodidacta constante.
- **Flexibilidad Total (Personal y Corporativo):** Desde cenas íntimas y celebraciones familiares hasta eventos corporativos donde la calidad de los ingredientes y la presentación impecable son clave para impresionar a socios o empleados.
- **Servicio "Llave en Mano":** Él se encarga de todo: planificación del menú, compra de ingredientes de primera calidad, preparación en tu propio espacio y, por supuesto, la limpieza posterior.
- **Innovación en Formatos:** Domina propuestas modernas como Finger Food, mono dosis y cocina minimalista, ideales para eventos dinámicos que buscan un toque diferenciador y sofisticado.
- **Exclusividad y Comodidad:** Evita las esperas en restaurantes y disfruta de un lujo a medida en la comodidad de tu hogar, villa de vacaciones, en tu yate o espacio que elijas, con menús que se adaptan estrictamente a tus gustos y necesidades dietéticas.



**Compromiso de Calidad PeterChef:**  
Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# PETERCHEF COMO TRABAJAMOS

## ***Nosotros hacemos las compras***

A partir del diseño del menú, adquirimos la materia prima, siempre con dos principios: Local y de máxima calidad.

## ***Nosotros servimos***

Nuestro equipo le atenderá en la mesa de su casa, con la misma maestría que los restaurantes más elegantes

## ***Creamos la alquimia***

Sí, porque cocinar es como la alquimia, como la magia; transformamos materias primas en platos deliciosos para ti y los tuyos.

## ***Limpiamos y ordenamos***

Cuando termines de comer o cenar, no tendrás que preocuparte por la limpieza, nosotros nos encargamos de ello por ti.

## El rincón de nuestros Arroces y Fideuas,,

Descubre la diversidad de nuestros arroces, elaborados con ingredientes frescos y de la más alta calidad.

Te invitamos a disfrutar cada bocado y a compartir momentos inolvidables en vuestra mesa.

*¡ Ven y déjate llevar por la magia de nuestros arroces, elaborados In-Sito en un Show donde disfrutarás junto a tu invitados de unos momentos irrepetibles sin preocuparte de nada mas que de disfrutar!*

# PeterChef



## CHIEF PRIVADO

**PETERCHEF – SHOW COOKING  
DISFRUTA EN TU CASA COMO EN  
TU RESTAURANTE FAVORITO**

# PETERCHEF – TU CHEF PRIVADO

## ENSALADAS DEL CHEF

**ELIGE TU ENSALADA FAVORITA  
PETERCHEF - TE LA PREPARA  
SIN COSTE ADICIONAL  
EN LAS SECCIONES DE  
SHOW COOKING ARROCES**

# ENSALADA MEDITERRÁNEA

Capellán  
Tomate ensalada  
Cebolleta  
Aceitunas cuquillo  
AOVE  
Sal y condimentos



# ENSALADA DE CAPELLAN

Capellán  
Tomate ensalada  
Cebolleta  
Aceitunas cuquillo  
AOVE  
Sal y condimentos



# ENSALADA TEMPLADA DE ESPINACAS, RULO DE QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS

Espinacas baby  
Queso de cabra  
Frutos secos  
Miel  
AOVE  
Vinagre Módena





**Compromiso de Calidad PeterChef:**  
Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La **composición final** y el **precio definitivo** se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

Le presentamos nuestra exclusiva selección de paellas y arroces marineros. Esta lista ha sido cuidadosamente elaborada por nuestro maestro arrocero, utilizando materias primas de la más alta calidad y tratadas con meticulosidad, con el objetivo de ofrecer algunas de las mejores paellas y arroces disponibles en la actualidad.

## Show Cooking 2026 de Paellas y Arroces Marineros

en vivo y en directo de Paellas, Arroces y Fideuas



Compromiso de Calidad PeterChef: Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



**PETER'S - CHEF**



**CHEF**  
Privado

**ELIGE TU ENSALADA FAVORITA  
PETERCHEF - TE LA PREPARA SIN  
COSTE ADICIONAL**

# PAELLA DE MARISCO CON CIGALAS

Aceite de Oliva

Guisantes

Bocas de Cangrejo Medianas

Cigala

Crancas de Cangrejo Grandes

Mejillones

Potón de calamar

Langostino Crudo M (25 g/pz)

Arroz Extra



<b>PVPR</b> <b>Menºu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>39,00 €</b>	<b>37,00 €</b>	<b>34,00 €</b>	<b>31,00 €</b>

# PAELLA DE ARROZ A BANDA

Calamar cortado en daditos  
Emperador cortado en daditos  
Gamba pelada en daditos  
Salmorreta  
Hebras de azafrán  
Aceite de oliva virgen extra  
de arroz redondo  
caldo de pescado  
Salsa Ali- Oli



<b>PVPR Menºu de 2-3 pax</b>	<b>PVPR Menu de 4-10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 9-25 pax</b>	<b>PVPR Menu de + 25 pax</b>
<b>31,00 €</b>	<b>29,00 €</b>	<b>26,00 €</b>	<b>23,00 €</b>

# PAELLA DE ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y HABITAS BABY

Arroz redondo  
Chipirones limpios  
habitas baby  
tinta de calamar  
Salmorreta  
Caldo o fumet de pescado  
aceite de oliva virgen extra  
Ali-oli



<b>PVPR</b> <b>Menºu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>32,00 €</b>	<b>30,00 €</b>	<b>27,00 €</b>	<b>24,00 €</b>

# ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

Bogavante fresco  
Arroz redondo  
Caldo de marisco  
Aceite de oliva virgen extra.  
Un poco de brandy  
Salmorreta:



<b>PVPR</b> <b>Menºu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>40,00 €</b>	<b>38,00 €</b>	<b>35,00 €</b>	<b>32,00 €</b>

# PAELLA DE MARISCO CON BOGAVANTE

Bogavante fresco  
Arroz redondo  
Caldo de marisco  
Aceite de oliva virgen extra.  
Un poco de brandy  
Salmorreta



<b>PVPR</b> <b>Menºu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>65,00 €</b>	<b>63,00 €</b>	<b>60,00 €</b>	<b>57,00 €</b>

# PAELLA DEL SEÑORET

caldo de pescado  
Arroz redondo  
Calamar en aros  
Tacos de Sepia  
Gambas blancas peladas  
mollas de mejillones  
pimiento rojo  
Salmorreta  
Azafrán en hebra



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>42,00 €</b>	<b>40,00 €</b>	<b>37,00 €</b>	<b>34,00 €</b>

# ARROZ MELOSO DE MARISCO (CALDERETA MARINERA)

Gambas Y langostinos

Mejillones

Choco (sepia) o calamares

Pimiento verde italiano

Dientes de ajo

Tomate rojo y maduro

Pimentón dulce

Laurel

Arroz de grano redondo

Vino de Jerez o un vino blanco seco

Fumet de pescado casero

Sal, pimienta y aceite de oliva



<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>
<b>Menu de 2-3 pax</b>	<b>Menu de 4-10 pax</b>	<b>Menu de 9-25 pax</b>	<b>Menu de + 25 pax</b>
<b>39,00 €</b>	<b>37,00 €</b>	<b>34,00 €</b>	<b>31,00 €</b>



Compromiso de Calidad PeterChef: Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.

**PeterChef**



**CHEF  
PRIVADO**

# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

¡Descubre nuestra increíble selección de **paellas y arroces de la huerta!** Cada plato ha sido cuidadosamente seleccionado por nuestro maestro arrocero, utilizando solo los ingredientes de la más alta calidad y con un toque especial que les da vida. ¡Prepárate para disfrutar de las mejores **paellas, arroces y fideuas** que hayas probado!

## Show Cooking de Arroces

2026

Cocina en vivo y en directo de Paellas,  
Arroces y Fideuas

**Paellas y Arroces de la Huerta**



**PeterChef**



**CHEF  
PRIVADO**

**ELIGE TU ENSALADA FAVORITA  
PETERCHEF - TE LA PREPARA SIN  
COSTE ADICIONAL**

# PAELLA VALENCIANA

Arroz (de grano redondo)

Pollo

Conejo

Judiones (judías planas)

Garrafón

Tomates

Caldo de pollo

Aceite de oliva

Sal

Rama de romero

Azafrán

Perejil



<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>
<b>Menu de 2-3 pax</b>	<b>Menu de 4-10 pax</b>	<b>Menu de 9-25 pax</b>	<b>Menu de + 25 pax</b>
<b>28,00 €</b>	<b>26,00 €</b>	<b>23,00 €</b>	<b>20,00 €</b>

# PAELLA DE MAGRO Y VERDURAS

Aceite.

Magro de cerdo a tacos.

Cabeza de ajos.

Espárragos verdes

Pimiento rojo

Pimiento verde.

Ajos tiernos.

Pimentón rojo

Tomate tamizado

Arroz. redondo

Azafrán

Caldo de carne o pollo.

Sal.



PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
27,00 €	25,00 €	22,00 €	19,00 €

# PAELLA DE SECRETO, AJOS TIERNOS Y SETAS

Secreto ibérico  
Ajos tiernos  
Alcachofas  
Setas variadas  
Arroz redondo  
Tomates rallado o tamizados  
Pimentón dulce  
8Caldo de verduras o de pollo  
Aceite de oliva



PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
29,00 €	27,00 €	24,00 €	21,00 €

# PAELLA DE CONEJO Y CARACOLES

Conejo troceado  
Caracoles limpios y hervidos

Tomate  
Arroz redondo  
Colorante Alimenticio  
Laurel, Tomillo, romero  
Pimiento verde  
Ajo

Ñoras grandes o pimentón rojo  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

Pimienta negra molida  
Caldo de pollo



PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
27,00 €	25,00 €	22,00 €	19,00 €

# PAELLA DEL HORTELANO

Arroz  
Caldo de verduras  
Unos Dientes de ajo  
Tomate tamizado  
Pimentón dulce  
Pimiento rojo  
Pimiento verde  
Ajetes tiernos  
judías verdes planas  
Habas  
Guisantes  
Berenjenas  
Azafrán o Colorante amarillo  
Aceite  
Sal



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>26,00 €</b>	<b>24,00 €</b>	<b>21,00 €</b>	<b>18,00 €</b>

# ARROZ BRUT

Arroz redonda,  
Caldo de pollo,  
Conejo  
Pichón  
Costillar de cerdo  
Butifarrón  
Setas  
Sobrasada  
Cebolla  
Tomates  
Guisantes

(puede llevar alcachofas y un toque de canela.)

Arroz Típico Catalán



PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
27,00 €	25,00 €	22,00 €	19,00 €



**Compromiso de Calidad PeterChef:**  
Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

Disfruta de nuestra deliciosas Fideua, elaborada por nuestro chef con una cuidada selección de pescados, carnes y opciones veganas, siempre utilizando productos de cercanía. Cada receta es una obra maestra perfeccionada por nuestro maestro arrocero, garantizando una experiencia culinaria excepcional.

## Show Cooking Fideuas

2026

Cocina en vivo y en directo de Paellas,  
Arroces y Fideuas

**Nuestra Selección  
de Fideuas**



**PeterChef**



**CHEF  
PRIVADO**

**ELIGE TU ENSALADA FAVORITA  
PETERCHEF - TE LA PREPARA SIN  
COSTE ADICIONAL**

# FIDEUA DE MARISCO

Fideos Gamba Roja  
Cigalas Sepia limpia  
Mejillones  
Caldo de pescado/Morralla  
Aceite  
Ajos  
Tomate  
Azafrán



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>36,00 €</b>	<b>34,00 €</b>	<b>31,00 €</b>	<b>28,00 €</b>

# FIDEUA DE POLLO Y VERDURAS

Fideos gruesos nº 4 (de fideua)

Caldo de pollo

Pechuga de pollo (troceada)

Champiñones

Pimiento verde

Pimiento rojo

Cebolla

Diente de ajo

Salmorreta (o salsa de tomate y 5 gr. de pimentón dulce)

Azafrán o colorante paellas

Sal

Aceite de oliva virgen extra



<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>	<b>PVPR</b>
<b>Menu de 2-3 pax</b>	<b>Menu de 4-10 pax</b>	<b>Menu de 9-25 pax</b>	<b>Menu de + 25 pax</b>
<b>25,00 €</b>	<b>23,00 €</b>	<b>20,00 €</b>	<b>17,00 €</b>

# FIDEUA DEL SEÑORITO

Fideos (calidad superior)  
Gamba pelada (Gamba blanca)  
Sepia limpia  
Rape  
Mejillones (limpios)  
Fumet de pescado (calidad artesana)  
Verduras  
Aceite  
Azafrán



<b>PVPR Menu de 2-3 pax</b>	<b>PVPR Menu de 4-10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 9-25 pax</b>	<b>PVPR Menu de + 25 pax</b>
<b>33,00 €</b>	<b>31,00 €</b>	<b>28,00 €</b>	<b>25,00 €</b>

# FIDEUA NEGRA DE GAMBAS Y CALAMAR

Fideo rectos fideua  
Anillas de calamar  
Gambas peladas  
Cebolla  
Pimiento verde  
Tomate frito  
Tinta de calamar  
Caldo de pescado  
Zanahoria  
Sal  
Alioli  
Chorrito brandy



<b>PVPR Menu de 2-3 pax</b>	<b>PVPR Menu de 4-10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 9-25 pax</b>	<b>PVPR Menu de + 25 pax</b>
<b>35,00 €</b>	<b>33,00 €</b>	<b>30,00 €</b>	<b>27,00 €</b>

# FIDEUA ALCANTINA

Fideos para fideuá  
Caldo de pescado o marisco  
Cigalas  
Gambas peladas  
Langostinos  
Emperador a dados  
Almejas frescas  
Mejillones  
Sepia pequeña  
Salmorreta  
Azafrán o Colorante alimentario  
Sal  
Aceite de oliva virgen



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>31,00 €</b>	<b>29,00 €</b>	<b>26,00 €</b>	<b>23,00 €</b>

# FIDEUA DE VERDURAS

Fideos fideuá  
Caldo de verduras  
Judías verdes  
Champiñón  
Pimiento rojo  
Alcachofas en cuartos  
Calabacín  
Tomate rallado  
Dientes de ajo  
Sal  
Aceite de oliva virgen



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>25,00 €</b>	<b>22,00 €</b>	<b>19,00 €</b>	<b>16,00 €</b>

# FIDEUA CAMPERA DE POLLO Y CONEJO

Fideos gruesos nº 3  
Caldo de pollo  
Carne de pollo (pechuga troceada)  
Carne de conejo (troceada)  
Pimiento verde italiano  
Cebolla  
Diente de ajo  
Salsa de tomate  
Azafrán  
Sal  
Aceite de oliva virgen extra



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>26,00 €</b>	<b>24,00 €</b>	<b>21,00 €</b>	<b>18,00 €</b>

# FIDEUA DE RAPE Y GAMBAS

Diente de ajo  
Cebolla  
Zanahorias  
Tomates  
Gambas  
Colitas de rape  
Pimiento rojo  
Pimiento verde  
Fideuá  
Laurel  
Vino blanco  
Brandy  
Caldo de pescado  
Pimienta  
Azafrán  
Aceite de oliva  
Sal



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>29,00 €</b>	<b>27,00 €</b>	<b>24,00 €</b>	<b>21,00 €</b>



**Compromiso de Calidad PeterChef:**  
Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.

**PeterChef**



**CHEF  
PRIVADO**

# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

PeterChef te ofrece la selección preferida de nuestro Chef para disfrutar de una buena comida.

Ofrecemos una deliciosa variedad de paellas, arroces y fideuas, elaborados con ingredientes frescos y auténticos Km 0. Nuestro compromiso es brindar una experiencia gastronómica inolvidable, donde cada bocado cuenta una historia de sabor y tradición.

**Show Cooking 2026**

**Cocina en vivo y en directo de Paellas, Arroces y Fideuas**

**Arroces Esencias del Chef**

**¡Ven y descubre el verdadero arte de la cocina mediterránea con nosotros!**



**ELIGE TU ENSALADA FAVORITA**  
**PETERCHEF - TE LA PREPARA SIN**  
**COSTE ADICIONAL**

# PAELLA CON GAMBA ROJA DE DÉNIA

El rey de los arroces con el jugo de la cabeza de la gamba roja de Denia

Gamba Roja de Denia

Arroz Bomba

Salmorreta/Verdura

Aceite y Azafrán



<b>PVPR Menu de 2-3 pax</b>	<b>PVPR Menu de 4-10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 9-25 pax</b>	<b>PVPR Menu de + 25 pax</b>
<b>44,00 €</b>	<b>42,00 €</b>	<b>39,00 €</b>	<b>36,00 €</b>

# ARROZ DE CONEJO Y CARACOLES

Un viaje al corazón del Vinalopó en cada bocado: la esencia del monte alicantino, el perfume del sarmiento y la tradición de nuestra tierra, servida en una capa fina de sabor inolvidable.

Aceite de Oliva

Guisantes Congelado

Bocas de Cangrejo Medianas

Cigala

Patas de Cangrejo Grandes

Mejillones

Poton o Manto Congelado

Langostino Crudo M (25 g/pz)

Arroz Extra



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>31,00 €</b>	<b>29,00 €</b>	<b>26,00 €</b>	<b>23,00 €</b>

# FIDEUA DE RAPE Y GAMBAS

El sabor más puro del Mediterráneo en un solo bocado: déjate seducir por nuestro Arroz a Banda con esencia de Salmoreta, donde el fuego y el mar se funden para crear el dorado perfecto.

Calamar cortado en daditos  
Emperador cortado en daditos  
Gamba pelada en daditos  
Salmorreta  
Hebras de azafrán  
Aceite de oliva virgen extra  
de arroz redondo  
caldo de pescado  
Salsa Ali- Olí



PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
30,00 €	28,00 €	25,00 €	22,00 €

# FIDEUA DE RAPE Y GAMBAS

El alma del Mediterráneo en cada grano:  
Atrévete con la intensidad de nuestro  
Arroz Negro de Sepionet, donde el sabor  
profundo del mar se funde con la  
tradición alicantina más auténtica.

Sepionets frescos  
Arroz Bomba (D.O.)  
Caldo/Fumet Pescado  
Tinta de calamar  
Verduras y Especias  
AOVE (Aceite)



<b>PVPR Menu de 2-3 pax</b>	<b>PVPR Menu de 4-10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 9-25 pax</b>	<b>PVPR Menu de + 25 pax</b>
<b>33,00 €</b>	<b>31,00 €</b>	<b>28,00 €</b>	<b>25,00 €</b>

# ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

El bocado del Mediterráneo  
"Siente la fuerza del mar en cada grano.  
Nuestro Arroz Meloso con Bogavante  
combina la intensidad del marisco más  
noble con el saber hacer de la tradición  
alicantina. Un lujo para los sentidos,  
hecho para compartir."

Bogavante fresco  
Arroz redondo  
Caldo de marisco  
Aceite de oliva virgen extra.  
Un poco de brandy  
Salmorreta



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>45,00 €</b>	<b>43,00 €</b>	<b>40,00 €</b>	<b>37,00 €</b>

# PAELLA DEL SEÑORET

El placer del Mediterráneo, sin interrupciones: Todo el sabor del mar, pelado y listo, para que tu única tarea sea saborear la tradición.

caldo de pescado

Arroz redondo

Calamar en aros

Tacos de Sepia

Gambas blancas peladas

mollas de mejillones

pimiento rojo

Salmorreta

Azafrán en hebra



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>39,00 €</b>	<b>37,00 €</b>	<b>34,00 €</b>	<b>31,00 €</b>

# ARROZ MELOSO DE MARISCO (CALDERETA MARINERA)

Un bocado de Mediterráneo: Sumérgete en la clemosidad de nuestra Caldereta Marinera, donde el sabor intenso del pescado de roca y el marisco fresco se funden en un arroz meloso que acaricia el paladar.

Gambas Y langostinos

Mejillones

Choco (sepia) o calamares

Pimiento verde italiano

Dientes de ajo

Tomate rojo y maduro

Pimentón dulce

Laurel

Arroz de grano redondo

Vino de Jerez o un vino blanco seco

Fumet de pescado casero

Sal, pimienta y aceite de oliva



<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>2-3 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>4-10 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>9-25 pax</b>	<b>PVPR</b> <b>Menu de</b> <b>+ 25 pax</b>
<b>29,00 €</b>	<b>27,00 €</b>	<b>24,00 €</b>	<b>21,00 €</b>



**Compromiso de Calidad PeterChef:**  
Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.

**PeterChef**



**CHEF  
PRIVADO**

# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

La esencia del Mediterráneo en cada grano: un viaje sensorial por la costa alicantina donde el fondo de roca y el azafrán puro se funden en el punto perfecto de socarrat. Ofrecemos una deliciosa selección de menús arroceros para paladares gourmet elaborados con ingredientes frescos y auténticos de nuestras tierras.

## Show Cooking 2026

Cocina gourmet en vivo y en directo, disfruta de la mejor cocina en casa como en tu restaurante favorito.

**Menús gourmet Arroces Selección del Chef**  
**Nuestro compromiso es brindar una experiencia gastronómica inolvidable,**

# SABOR DE LEVANTE

"Un viaje sensorial entre el azul del Mediterráneo y el corazón de la huerta:  
Sabor de Levante, la esencia de nuestra tierra en cada bocado."

## Cóctel bienvenida:

Caipiriña

## Entrantes:

- Tostas de anchoas del Cantábrico con pimiento asado
- Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro
- Vasitos de gazpacho andaluz cremoso

## Ensaladas:

- Ensalada de burrata con rúcula, frutos secos garrapiñados y vinagreta de Módena.

## Plato principal:

- Arroz meloso de bogavante.

## - Postre:

- Tarta de queso con coulis de frutos rojos.

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para macerar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
90,00 €	85,00 €	80,00 €	75,00 €

# BRISA DEL EGEO

"Donde el azul del Mediterráneo se funde con el paladar:  
un viaje sensorial de sal, sol y tradición en cada bocado."

## Cóctel bienvenida:

- Margarita

## Entrantes

- Pinchos de pulpo a la gallega
- Boquerones en vinagre con aceite de oliva y perejil
- Dados de queso feta con sandía y menta

## Ensaladas:

- Ensalada de Tomate de Huesca, Cebolla Morada y Atún en Escabeche .

## Plato principal:

Paella de Marisco (gambas, calamares, mejillones)

## - Postre:

- Tarta de Santiago (Almendra y canela) .

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para macerar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
80,00 €	75,00 €	70,00 €	65,00 €

# MENÚ ANDALUZ

*"Un susurro del sur bajo la luz del Mediterráneo la tradición andaluza se viste de gala en un festín de sabores auténticos y texturas inolvidables."*

## Cóctel bienvenida:

- Old Fashioned

## Entrantes:

- Cucharitas de salmorejo con jamón ibérico
- Rollitos de berenjena rellenos de ricotta y nueces
- Montaditos de sobrasada con miel

## Ensaladas:

Ensalada de Espinacas, Higos Secos, Pistachos y Vinagreta de Naranja .

## Plato principal:

Paella de Verduras (Alcachofas, judías verdes, pimiento)

## - Postre:

- Púding de Requesón y Miel

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para macerar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
63,00 €	58,00 €	53,00 €	48,00 €

# MENÚ PROVENZAL

*"Un viaje sensorial donde la frescura de la tierra abraza la esencia del Mediterráneo en cada bocado."*

## Cóctel bienvenida:

- Martini

## Entrantes:

- Brochetas de cherrys, albahaca y mozzarella (Mini Caprese)
- Tartaletas de pisto manchego con huevo de codorniz
- Hummus casero con crudités de verduras

## Ensalada:

- Ensalada de Trigo Tierno, Garbanzos y Vinagreta de Cumin

## Plato principal:

- Paella del Senyoret (Marisco pelado)

## - Postre:

- Crema Catalana (Con azúcar caramelizado)

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €

# MENÚ IBÉRICO

*"Donde la tradición de la dehesa se funde con el alma del Mediterráneo:  
un festín de sabores auténticos que rinde homenaje a nuestra tierra."*

## Cóctel bienvenida:

- Daiquiri

## Entrantes:

- Croquetas de boletus y trufa negra (Versión Mediterránea)
- Pinchos de tortilla de patatas con cebolla caramelizada
- Mini-Brochetas de gambas al ajillo

## Ensalada:

Ensalada de Cogollos de Tudela, Pimientos del Piquillo y Anchoas

## Plato principal:

Paella Mixta (Carne, marisco y verduras)

## - Postre:

- Mel i Mató (Queso fresco con miel y nueces)

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
71,00 €	66,00 €	61,00 €	56,00 €

# MENÚ BALEAR

*"Un viaje sensorial entre calas de cristal y brisa mediterránea:  
El Menú Balear, donde la tradición se viste de gala para conquistar su paladar."*

## Cóctel bienvenida:

- Negroni

## Entrantes:

- Volovanes de atún y aceitunas negras
- Mini empanadillas de espinacas y pasas
- Cazón en adobo (Versión andaluza)

## Ensalada:

Ensalada de Aguacate, Tomate Seco, Rúcula y Vinagreta Balsámica

## Plato principal:

Paella Negra (Arroz con tinta de calamar)

## - Postre:

- Pastel de Queso Fresco con Confitura de Higo

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
73,00 €	68,00 €	63,00 €	58,00 €



Compromiso de Calidad PeterChef: Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

La esencia del Mediterráneo en cada grano: un viaje sensorial por la costa alicantina donde el fondo de roca y el azafrán puro se funden en el punto perfecto de socarrat. Ofrecemos una deliciosa selección de menús arroceros para paladares gourmet elaborados con ingredientes frescos y auténticos de nuestras tierras.

## Show Cooking 2026 de

## Menús gourmet del Chef

Cocina gourmet en vivo y en directo, disfruta de la mejor cocina en casa como en tu restaurante favorito.

**La máxima expresión de nuestra cocina,  
dictada por la técnica y el corazón.**

# MEDITERRÁNEO COSTERO

"Un susurro de salitre y tierra: Déjese seducir por la esencia del Mare Nostrum en una experiencia donde la frescura de nuestra costa se funde con la sofisticación gourmet."

## Cóctel bienvenida:

Caipiriña

## Entrantes:

- Cucuruchos crujientes con revuelto de salmón
- Tostas de bacalao y paté de pimiento
- Canapés de calabacín crujiente con mozzarella

## Ensaladas:

- Brotes Tiernos con Langostinos, Aguacate y Vinagreta de Cítricos

## Plato principal (Opciones):

Pescado:

- Lubina a la Sal

Carne:

- Solomillo de Ternera con Salsa de Foie

## Postre:

- Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para macerar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

Opción	PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
Pescado	68,00 €	63,00 €	58,00 €	53,00 €
Carne	72,00 €	67,00 €	62,00 €	57,00 €

# CLÁSICO DE INVIERNO

"Un susurro de salitre y tierra: Déjese seducir por la esencia del Mare Nostrum en una experiencia donde la frescura de nuestra costa se funde con la sofisticación gourmet."

## Cóctel bienvenida:

Margarita

## Entrantes

- Tortitas de patata rellenas de boloñesa
- Blinis con gambas, caviar y crema agria
- Rollitos de jamón ibérico rellenos de hortalizas

## Ensaladas:

- Rúcula, Queso de Cabra, Nueces y Reducción de Módena

## Plato principal (Opciones):

Pescado:

- Merluza en Salsa Verde

Carne:

- Paletilla de Cordero Asada con Salsa Española

- **Postre:**

- Tiramisú Clásico con Cacao Puro

**Bebidas:**

- Vino blanco y tinto para macerar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

Opción	PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
Pescado	82,00 €	77,00 €	72,00 €	67,00 €
Carne	87,00 €	82,00 €	77,00 €	72,00 €

# FUSIÓN ORIENTAL

"Un viaje sensorial sin fronteras: donde la elegancia de Occidente se rinde al misterio y la técnica de Oriente."

## Cóctel bienvenida:

Margarita

## Entrantes:

- Croquetas de merluza y huevos de codorniz
- Tartaletas de confit de pato y cebolla
- Brochetas de atún con salsa de miel y mostaza

## Ensaladas:

Col Lombarda, Manzana, Pasas y Mayonesa de Curry Suave

## Plato principal (Opciones):

### Pescado:

- Tataki de Atún Rojo con Sésamo

### Carne:

- Magret de Pato con Salsa de Frutos Rojos

### Postre:

- Mousse de Limón y Albahaca con Crumble

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para macerar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

Opción	PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
Pescado	66,00 €	61,00 €	56,00 €	51,00 €
Carne	65,00 €	60,00 €	55,00 €	50,00 €

# MENÚ VEGETARIANO GOURMET

"Sinfonía de la Tierra: Un viaje sensorial donde la huerta alicantina se viste de gala para conquistar tu paladar."

## Cóctel bienvenida:

Martini

## Entrantes:

- Tartaletas de Remolacha

Asada y Queso de Cabra

Caramelizado

- Rollitos de Calabacín a la

Parrilla Rellenos de Ricotta y

Hierbas Frescas

- Volovanes de Hojaldre

Rellenos de Setas Silvestres y

Trufa

## Ensalada:

Peras Caramelizadas,

Espinacas Frescas y Queso

Azul

## Plato principal:

Opción 1: - Canelones de Calabacín

Rellenos de Quinoa y Verduras

Opción 2: - Lasagna de Berenjenas,

Champiñones y Salsa Bechamel de

Anacardos

## - Postre:

- Pannacotta de Vainilla con

Caramelo y Pistachos

## Bebidas:

- Vino blanco y tinto para

acompañar el menú

- Refrescos y agua para los que no

beben alcohol

Opción	PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
Opcion 1	68,00 €	63,00 €	58,00 €	53,00 €
Opcion 2	69,00 €	64,00 €	59,00 €	54,00 €

# MENÚ MAR Y TIERRA RENOVADO

"Un diálogo entre el Mediterráneo y la dehesa: Descubra 'Mar y Tierra Renovado' una sinfonía de texturas donde la tradición se fusiona con la vanguardia en cada bocado."

## Cóctel bienvenida:

Daiquiri

## Entrantes:

- Rollitos de obleas de arroz con pato y cacahuete
- Palitos de salmón fresco en tempura
- Tartaletas de pollo, verduras y queso gruyer

## Ensalada:

Caprese Gourmet (Mozzarella, Tomate Cherri y Pesto)

## Plato principal:

Pescado:

- Zarzuela de Pescado y Marisco

Carne:

- Carrilleras de Cerdo Ibérico

Estofadas

- **Postre:**

- Sorbete de Mandarina al Cava o Champagne

**Bebidas:**

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

Opción	PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
Pescado	78,00 €	73,00 €	68,00 €	63,00 €
Carne	73,00 €	68,00 €	63,00 €	58,00 €

# MENÚ ALTA COCINA CASERA

"Donde la calidez de la tradición se encuentra con la elegancia del detalle:  
una experiencia gastronómica diseñada para celebrar los momentos que importan."

## Cóctel bienvenida:

Negroni

## Entrantes:

- Cucuruchos crujientes con revuelto de salmón
- Tostas de bacalao y paté de pimiento
- Canapés de calabacín crujiente con mozzarella

## Ensalada:

Hojas de Roble, Granada, Foie Micuit y Vinagreta de Miel

## Plato principal:

Pescado:

- Bacalao Confitado

Carne:

- Capón Relleno con Frutos Secos

- **Postre:**

- Tronco de Navidad de Crema y Nata con Glaseado de Chocolate

**Bebidas:**

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

Opción	PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
Pescado	76,00 €	71,00 €	66,00 €	61,00 €
Carne	79,00 €	74,00 €	69,00 €	64,00 €



**Compromiso de Calidad PeterChef:**  
Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# PETERCHEF TU CHEF PRIVADO

## Menús Temáticos

**¿Buscas algo más que una comida o cena? Los menús temáticos de PeterChef son una invitación a celebrar los momentos especiales con 'sabor a vida'. Combinamos el cariño de la cocina de siempre con la precisión de la alta gastronomía para que disfrutes de una experiencia sensorial a medida. Relájate y déjanos poner el arte en tu mesa; porque en PeterChef, el ingrediente secreto siempre es tu satisfacción.**

## Cocina Ibérica

"Un viaje entre la dehesa y el mare nostrum: la esencia de nuestra tierra en cada bocado."



## HERENCIA DE SAL Y BELLOTA

### Entrantes:

1. Jamón de Bellota 100% Ibérico con pan de cristal y tomate rama
2. Croquetas cremosas de gamba roja de Denia
3. Pulpo seco a la llama con aceite de pimentón de la Vera
4. Tabla de quesos artesanos (Manchego curado y Mahón) con uva de mesa embolsada del Vinalopó
5. Buñuelos de bacalao con miel de azahar y ralladura de lima

### Ensalada:

Ensalada de ventresca de atún, tomate de muchamiel y encurtidos de la tierra

### Plato principal:

Arroz meloso de secreto ibérico, boletus y ajos tiernos

### Postre:

Sorbete de limón de la Vega Baja con un toque de hierbabuena y Gin de la zona

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
84,00 €	79,00 €	74,00 €	69,00 €

# Cocina Ibérica

"Donde el aroma de la dehesa se funde con el susurro del Mediterráneo en un festín inolvidable."



## HERENCIA DE SAL Y BELLOTA

### Entrantes:

1. Jamón de Bellota 100% Ibérico con pan de cristal y tomate rama
2. Croquetas cremosas de gamba roja de Denia
3. Pulpo seco a la llama con aceite de pimentón de la Vera
4. Tabla de quesos artesanos (Manchego curado y Mahón) con uva de mesa embolsada del Vinalopó
5. Buñuelos de bacalao con miel de azahar y ralladura de lima

### Ensalada:

Ensalada de ventresca de atún, tomate de muchamiel y encurtidos de la tierra

### Plato principal:

Arroz meloso de secreto ibérico, boletus y ajos tiernos

### Postre:

Sorbete de limón de la Vega Baja con un toque de hierbabuena y Gin de la zona

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
92,00 €	87,00 €	82,00 €	77,00 €

## Cocina Ibérica

"La esencia del Mediterráneo en un buey de mar: Tradición ibérica con alma marinera."



## DORADO Y DEHESA

### Entrantes:

1. Tabla de Jamón de Cebo de Campo Ibérico con regañás de cristal
2. Croquetas de rabo de toro estofado al vino tinto de Alicante
3. Brandada de bacalao ahumado con emulsión de AOVE de la Montaña
4. Chupito de crema de bogavante con aire de hinojo
5. Delicias de Elche (Dátiles rellenos de almendra envueltos en bacón crujiente)

### Ensalada:

Ensalada de burrata artesana, tomates cherry confitados y pesto de albahaca fresca

### Plato principal:

Taco de bacalao confitado a baja temperatura sobre cama de pisto alicantino

### Postre:

Coulant de chocolate negro con núcleo de turrón de Jijona fluido

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
79,00 €	74,00 €	69,00 €	64,00 €

## Cocina Ibérica

"La majestuosidad del azul profundo se encuentra con el fuego de nuestra tierra en una experiencia gastronómica sin precedentes."



## CAPRICHIO DE CORAL Y BRASA

### Entrantes:

1. Milhojas de foie mi-cuit, manzana caramelizada y reducción de vino Pedro Ximénez
2. Vieiras a la plancha sobre crema de coliflor trufada y crujiente de jamón ibérico
3. Steak tartar de vaca vieja con aliño tradicional y regañás artesanales
4. Croquetas de rabo de toro estofado con emulsión de ajo negro
5. Pulpo braseado sobre espuma de patata ahumada y aceite de pimentón de la Vera

### Ensalada:

Ensalada de brotes de espinaca, higos (o dátiles de Elche), queso de cabra y nueces garrapiñadas

### Plato principal:

Arroz caldoso de Bogavante del Mediterráneo con fondo de roca

### Postre:

Coulant de chocolate negro con corazón fundido y sorbete de mandarina de la huerta

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
79,00 €	74,00 €	69,00 €	64,00 €

## Cocina Hidú

"Un viaje sensorial del Ganges al Mediterráneo: Descubra la esencia sagrada de la India en un banquete diseñado para los paladares más exigentes.



## EL DESPERTAR DEL MAHARAJA

### Entrantes:

1. Samosas de Cordero lechal con chutney de mango
2. Pakoras de Langostino de Guardamar con harina de garbanzo
3. Murgh Malai Tikka (Pollo marinado en crema, queso y cardamomo verde)
4. Seekh Kebab de Ternera Madurada con Especies de Cachemira
5. Paneer Tikka Ahumado con Madera de Naranja

### Ensalada:

Ensalada Kachumber Gourmet con Granada, Lima y Menta Fresca

### Plato principal:

Butter Chicken "Special Reserve" con Arroz Basmati al Azafrán y Pan Naan

### Postre:

Gulab Jamun en Almíbar de Rosas con Helado de Pistacho de Jijona

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
100,00 €	95,00 €	90,00 €	85,00 €

# Cocina China

“Un viaje sensorial a través de las dinastías: La sofisticación de la China milenaria fusionada con la excelencia del producto local, servida en su mesa.”



## EL SUSURRO DEL DRAGÓN DE JADE

### Entrantes:

1. Dim Sum "Har Gow" de Langostinos de la Bahía con Jengibre
2. Rollitos Nem de Pato Pekín con Reducción de Salsa Hoisin
3. Bao de Panceta Ibérica Glaseada al Estilo Char Siu
4. Gyozas de Setas Shiitake y Trufa Negra
5. Brochetas de Pollo Satay con Crujiente de Cacahuete

### Ensalada:

Ensalada de Algas, Mango y Cangrejo Real con Vinagreta de Arroz

### Ensalada:

Ensalada de Algas, Mango y Cangrejo Real con Vinagreta de Arroz

### Plato principal:

Solomillo de Ternera al Wok con Pimienta de Sichuan y Pak Choi

### Postre:

Mousse de Té Matcha, Lichi y Tierra de Sésamo Negro

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
91,00 €	86,00 €	81,00 €	76,00 €

# Cocina China

"Un viaje imperial a través de los fogones: Descubre la esencia milenaria del Dragón en cada bocado."



## EL BANQUETE DE LA CIUDAD PROHIBIDA

### Entrantes:

1. Dim Sum de Langostinos y Jengibre (Har Gow)
2. Rollitos de Pato Pekín con Salsa Hoisin Artesanal
3. Wontons Fritos de Cerdo Ibérico y Cebollino
4. Costillas de Cerdo al Estilo "Char Siu" con Miel de Azahar
5. Bao de Panceta a Baja Temperatura con Encurtidos

### Ensalada:

Ensalada de Algas, Mango y Cangrejo Real con Vinagreta de Arroz

### Plato principal:

Solomillo de Ternera al Wok con Pimienta de Sichuan y Pak Choi

### Postre:

Mousse de Té Matcha, Lichi y Tierra de Sésamo Negro

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
80,00 €	75,00 €	70,00 €	65,00 €

# Cocina China

"Un viaje imperial a través de los fogones:  
Descubre la esencia milenaria del Dragón en cada bocado."



## EL BANQUETE DE LA CIUDAD PROHIBIDA

### Entrantes:

1. Dim Sum de Langostinos y Jengibre (Har Gow)
2. Rollitos de Pato Pekín con Salsa Hoisin Artesanal
3. Wontons Fritos de Cerdo Ibérico y Cebollino
4. Costillas de Cerdo al Estilo "Char Siu" con Miel de Azahar
5. Bao de Panceta a Baja Temperatura con Encurtidos

### Ensalada:

Ensalada de Pepino Machacado (Pai Huang Gua) con Aceite de Chile

### Plato principal:

Lubina de la Bahía al Vapor con Jengibre, Cebolleta y Soja Ligera

### Postre:

Mochi de Té Verde Matcha y Helado de Sésamo Negro

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
80,00 €	75,00 €	70,00 €	65,00 €

# Cocina Italiana

"Sinfonía Italiana:

Un viaje sensorial donde la tradición de la Toscana se viste de gala para conquistar su paladar."



## "L'ANIMA DI FIRENZE" (EL ALMA DE FLORENCIA)

### Entrantes:

1. Arancini de boletus y esencia de trufa blanca
2. Carpaccio de ternera Black Angus con lascas de Parmigiano Reggiano
3. Bruschetta de straciatella de búfala, higos frescos y Prosciutto di Parma
4. Vieiras a la "Saltimbocca" con crujiente de pancetta y crema de guisantes
5. Fiori di Zucca: Flores de calabacín rellenas de ricotta y anchoas del Cantábrico

### Ensalada:

Insalata Caprese Gourmet:  
Tomate rosa de la huerta,  
Mozzarella di Bufala Campana y  
perlas de pesto

### Plato principal:

Risotto ai Frutti di Mare con azafrán puro y emulsión de coral

### Postre:

Tiramisú artesanal con Pistacho de Bronte y cacao puro al 70%

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
106,00 €	101,00 €	96,00 €	91,00 €

## Cocina Italiana

"Donde el susurro del Adriático se funde con la nobleza de los Alpes: Una oda al ingrediente puro en su máxima expresión gourmet."



## "SINFONÍA D'AUTUNNO E MARE" (SINFONÍA DE OTOÑO Y EL MAR)

### Entrantes:

1. Vitello Tonnato Moderno con Alcaparras de Pantelleria
2. Vieiras al Gratén de Avellanas del Piamonte
3. Croquetas de Polenta Valsugana con Taleggio Fundido
4. Tartar de Atún con Emulsión de Limón de Amalfi
5. Focaccia de Recco rellena de Queso Stracchino y Mortadela

### Ensalada:

Ensalada de Hinojo, Naranja Sanguina y Aceitunas Taggiasc

### Plato principal:

Ravioloni de Yema de Huevo, Ricotta y Trufa Negra Fresca

### Postre:

Panna Cotta de Lavanda con Reducción de Frutos del Bosque

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
96,00 €	91,00 €	86,00 €	81,00 €

## Cocina Mexicana

"Descubre la magia de los sabores ancestrales donde cada bocado cuenta una historia de tradición y pasión mexicana, elevada a la máxima sofisticación gourmet."



## ESENCIA DE LOS DIOSES: UN VIAJE POR EL CORAZÓN DE MÉXICO

### Entrantes:

1. Aguachile de Camarón Tigre con Chile Chiltepín y Pepino Baby
2. Sopes de Maíz Azul con Pato Confitado y Reducción de Hibisco
3. Queso Fundido Artesano con Chorizo de Ternera y Tortillas de Harina Caseras
4. Tostadas de Atún Rojo de Almadraba con Mayonesa de Chipotle y Puerro Frito
5. Tacos de Canasta de Chicharrón Prensado al Vacío con Salsa Verde Cruda

### Ensalada:

Ensalada Nopalera Gourmet con Queso Panela a la Plancha y Vinagreta de Lima

### Plato principal:

Mole Poblano Artesanal (50 ingredientes) con Pollo Orgánico y Arroz Basmati al Cilantro

### Postre:

Pastel de Tres Leches Infusionado con Vainilla de Papantla y Frutos del Bosque

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
85,00 €	80,00 €	75,00 €	70,00 €

## Cocina Mexicana

"Un festival de sabores vibrantes y texturas explosivas: atrévete con nuestra versión más audaz y contemporánea de la cocina mexicana, donde la tradición se encuentra con el fuego del presente."



## MESTIZO: EL LADO SALVAJE DE MÉXICO

### Entrantes:

1. Nachos "Craft" con Brisket Ahumado y Crema de Queso de Cabra
2. Mini Chimichangas de Pollo al Chipotle con Dip de Aguacate
3. Croquetas de Cochinita Pibil con Xnipec de Cebolla Morada
4. Quesadillas de Flor de Calabaza, Trufa Negra y Queso Fundente
5. Ceviche de Corvina con Mango, Maracuyá y Polvo de Kikos

### Ensalada:

Ensalada César "Tijuana Style" con Croutons de Chile Ancho y Aguacate

### Plato principal:

Costillas de Cerdo Glaseadas al Tequila y Miel sobre Puré de Camote

### Postre:

Cheesecake de Cajeta y Nuez de Pecán con Tierra de Galleta María

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
84,00 €	79,00 €	74,00 €	69,00 €

## Cocina Mexicana

"Un festival de sabores vibrantes y texturas explosivas: atrévete con nuestra versión más audaz y contemporánea de la cocina mexicana, donde la tradición se encuentra con el fuego del presente."



## RAÍCES Y ORO: EL MÉXICO MÁS QUERIDO

### Entrantes:

1. Guacamole en Mortero con Granada y Crujiente de Bacalao de Santa Pola
2. Aguachile Verde de Langostinos de Guardamar y Chile Serrano
3. Gringas de Secreto Ibérico al Pastor con Piña Braseada
4. Esquites Cremosos con Mayonesa de Trufa y Queso Cotija
5. Flautas de Ternera Blanca con Salsa de Chiles Secos y Crema Agria

### Ensalada:

Ensalada de Jícama, Mango y Aguacate con Vinagreta de Tajín

### Plato principal:

Suadero de Ternera Confitado con Salsa de Tres Chiles y Tortillas de Maíz Nixtamal

### Postre:

Churros Gourmet con Chocolate "Valor" (Alicante) y Canela de Ceylán

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
80,00 €	75,00 €	70,00 €	65,00 €

# Cocina Francesa

"Un recorrido sensorial desde los viñedos de Borgoña hasta los campos de la Provenza: donde la tradición gala se encuentra con la exclusividad gourmet."



## "L'ÉCLAT DE FRANCE" (EL RESPLANDOR DE FRANCIA)

### Entrantes:

1. Foie Gras Poêlé con Reducción de Oporto y Uvas Caramelizadas
2. Vieiras a la Provenzal con Mantequilla de Hierbas y Crujiente de Pan
3. Soupe à l'Oignon (Sopa de Cebolla) con Gratinado de Queso Gruyère
4. Escargots à la Bourguignonne con Persillade de Ajo y Perejil
5. Mini Quiche Lorraine Artesana con Panceta Ahumada y Nata de Granja

### Ensalada:

Ensalada Niçoise Sofisticada con Ventresca de Atún y Huevo Mollet

### Plato principal:

Magret de Pato con Salsa de Frutos Rojos y Parmentier de Patata Trufada

### Postre:

Crème Brûlée a la Vainilla Bourbon con Teja de Caramelo

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
104,00 €	99,00 €	94,00 €	89,00 €

# Cocina Francesa

"Un recorrido sensorial desde los viñedos de Borgoña hasta los campos de la Provenza: donde la tradición gala se encuentra con la exclusividad gourmet."



## “L'AZURE DE LA MÉDITERRANÉE” (EL AZUL DEL MEDITERRÁNEO)

### Entrantes:

1. Tártaro de Atún Rojo con Chalotas, Alcaparras y Emulsión de Cítricos
2. Soufflé de Queso Comté y Hierbas de Provence (Doble Horneado)
3. Gambas Rojas de Dénia Flambeadas al Pastis con Mantequilla de Ajo
4. Carpaccio de Pulpo con Vinagreta de Chalota y Aceite de Avellana
5. Pissaladière Gourmet: Tarta de Cebolla Caramelizada, Anchoas y Olivas

### Ensalada:

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Trufa Blanca y Brotes

### Plato principal:

Lubina en Costra de Sal de Guerande con Ratatouille Fina

### Postre:

Tarta Tatin de Manzana Caramelizada con Crème Fraîche

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- Refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
130,00 €	125,00 €	120,00 €	115,00 €

# Cocina Tex-Mex

"Un viaje sensorial donde el alma de México abraza el fuego de Texas: Sabor, lujo y tradición en cada bocado."



## FRONTERA DE ORO

### Entrantes:

1. Mini Tostadas de Atún Rojo con Chipotle y Aguacate
2. Quesadillas de Brie y Trufa con Hongos Silvestres
3. Chiles en Nogada Contemporáneos (Versión Mini)
4. Langostinos de Denia en Tempura de Maíz y Jalapeño
5. Croquetas de Chili con Carne y Velo de Queso Cheddar Envejecido

### Ensalada:

Ensalada de Brotes Tiernos, Mango Borracho y Vinagreta de Lima-Cilantro

### Plato principal:

Costillar de Ternera Angus Braseado 12h con Glaseado de Bourbon y Mole

### Postre:

Pastel de Tres Leches con Infusión de Vainilla de Papantla y Frutos Rojos

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
130,00 €	125,00 €	120,00 €	115,00 €

## Cocina Tex-Mex

"Un viaje sensorial donde el alma de México abraza el fuego de Texas: Sabor, lujo y tradición en cada bocado."



## FRONTERA DE ORO: EXPERIENCIA TEX-MEX GOURMET

### Entrantes:

1. Mini Tostadas de Atún Rojo con Chipotle y Aguacate
2. Quesadillas de Brie y Trufa con Hongos Silvestres
3. Chiles en Nogada Contemporáneos (Versión Mini)
4. Langostinos de Denia en Tempura de Maíz y Jalapeño
5. Croquetas de Chili con Carne y Velo de Queso Cheddar Envejecido

### Ensalada:

Ensalada de Brotes Tiernos, Mango Borracho y Vinagreta de Lima-Cilantro

### Plato principal:

Costillar de Ternera Angus Braseado 12h con Glaseado de Bourbon y Mole

### Postre:

Pastel de Tres Leches con Infusión de Vainilla de Papantla y Frutos Rojos

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
130,00 €	125,00 €	120,00 €	115,00 €

## Cocina Tex-Mex

"Donde el humo del roble encuentra el frescor del Pacífico: Una oda gourmet a la frontera indomable."



## HUMO Y SAL: EL FESTÍN DE LA FRONTERA

### Entrantes:

1. Carpaccio de Solomillo Ahumado con Ceniza de Cebolla y Jalapeño
2. Tártaro de Gamba Roja de Denia sobre Totopo de Maíz Azul
3. Flautas de Pato Confitado con Crema de Aguacate y Rábano Sandía
4. Mini Elotes Asados con Alioli de Chipotle y Polvo de Kikos
5. Tostada de Pulpo a la Brasa con Hummus de Frijol Negro

### Ensalada:

Ensalada de Nopalitos Marinados, Queso de Cabra de la Sagra y Granada

### Plato principal:

Puntas de Entrecot de Buey al "Black Rub" con Puré de Boniato Ahumado

### Postre:

Brownie de Chocolate Negro al Chile Ancho con Helado de Maíz Dulce

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
88,00 €	83,00 €	78,00 €	73,00 €

## Cocina Tex-Mex

"Siente el rugido de la frontera: Sabores auténticos, porciones generosas y el espíritu salvaje del Tex-Mex en tu mesa."



## ruta 66: EL AUTÉNTICO SABOR DEL SUR

### Entrantes:

1. Nachos Supremos con Triple Queso Fundido y Jalapeños
2. Alitas de Pollo "Buffalo Style" con Salsa Ranchera
3. Flautas de Pollo Crujientes con Crema Ácida
4. Cazuelita de Queso Fundido con Chorizo Criollo
5. Mazorcas de Maíz Dulce a la Parrilla con Mantequilla de Lima

### Ensalada:

Ensalada César Mexicana con Pollo Crujiente y Tortilla Chips

### Plato principal:

Combo de Fajitas Mixtas (Termera y Pollo) con Pimientos y Cebolla

### Postre:

Brownie de Chocolate Negro con Nuez Pecana y Helado de Vainilla

### Bebidas:

- Vino blanco y tinto para acompañar el menú
- refrescos y agua para los que no beben alcohol

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €



Compromiso de Calidad PeterChef: Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# Menús Cóctel Mediterráneos Internacional

**"Pequeños bocados, grandes emociones.  
La firma de PeterChef servida  
en formato cóctel."**

¡Qué propuesta esta tan estimulante! Crear una experiencia "Mediterránea Internacional" implica fusionar la frescura de nuestra costa alicantina con técnicas y matices de otras latitudes (influencias griegas, italianas, marroquíes y toques asiáticos o americanos).

He diseñado **6 menús únicos** pensados para ser consumidos de pie, con formatos "finger food" o mini-rationes elegantes.

# Menú 1: "Esencias del Mare Nostrum"

"Un viaje sensorial desde las lonjas de la Costa Blanca hasta los aromas de la ruta de las especias."

## Bocados de Autor (Entrantes)

- Hummus de remolacha con tierra de aceituna negra y mini pita.
- Croqueta de gamba roja de Denia con emulsión de lima.
- Carpaccio de buey sobre crujiente de parmesano y rúcula.
- Falafel de hierbabuena con salsa tzatziki griega.
- Tostita de escalivada con boquerón marinado al yuzu.
- Mini taco de atún rojo con guacamole de wasabi.
- Piruleta de queso de cabra con mermelada de higos y sésamo.

## Frescura & Mar

- Ensaladilla de pulpo a la brasa con espuma de pimentón de la Vera.

## El Plato Estrella

- Arroz meloso de secreto ibérico y setas del bosque (formato mini cuenco).

## Final Dulce

- Baklava de pistacho y miel de la Sierra de Aitana.

## Bodega Seleccionada

- **Vinos:** Marina Alta (Blanco), Tarima Hill (Tinto D.O. Alicante).
- **Brindis:** Cava Reyes de Aragón Brut Nature.
- **Sin alcohol:** Refrescos premium, agua mineral y aguas aromatizadas con cítricos.

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €

# Menú 2: "Fusión Riviera & Costa Blanca"

"La elegancia de la Costa Azul fusionada con el producto más vibrante de nuestra tierra."

## Bocados de Autor (Entrantes)

- Mini Quiche de espinacas de la Vega Baja, piñones y queso de cabra.
- Tartar de salmón noruego con aguacate y perlas de eneldo.
- Chupito de Vichyssoise de pera y puerro con crujiente de cecina.
- Blini de crema agria con caviar de mújol del Mar Menor.
- Brocheta de pollo marinado en finas hierbas y miel de azahar.
- Bombón de foie con cobertura de chocolate blanco y escamas de sal.
- Macarron salado de boletus y esencia de trufa negra.

## Frescura & Mar

- Mini Ensalada Niçoise (Atún rojo, vainas al dente y huevo de codorniz).

## El Plato Estrella

- Magret de pato laminado con reducción de vino Monastrell alicantino.

## Final Dulce

- Mini Tatin de manzana con crema doble de Normandía.

## Bodega Seleccionada

- **Vinos:** Chardonnay fermentado en barrica, Tinto Crianza D.O. Rioja.
  - **Brindis:** Champagne o Espumoso de alta gama.
- Sin alcohol:** Selección de refrescos y agua mineral.

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €

# Menú 3: "Zoco de Sabores"

"Donde el sol de la milla de oro se encuentra con los aromas de los bazares de Estambul."

## Bocados de Autor (Entrantes)

- Samosa de verduras de la huerta con salsa de curry suave.
- Falafel de garbanzo y cilantro con aliño de tahini.
- Cucharita de Baba Ganoush (berenjena ahumada) con granada fresca.
- Gambón en tempura de panko y coco con Sweet Chili.
- Mini Kebab de cordero lechal con menta y yogur griego.
- Dátil de Elche relleno de almendra frita y envuelto en bacon crujiente.
- Hummus de pimiento del piquillo con bastones de zanahoria baby.

## Frescura & Mar

- Tabulé libanés de quinoa, tomate concassé y menta fresca.

## El Plato Estrella

- Tajine de pollo de corral con ciruelas, orejones y almendras tostadas.

## Final Dulce

- Delicia de dátil y pistacho con helado de leche merengada artesana.

## Bodega Seleccionada

- **Vinos:** Moscatel seco (Alicante), Tinto Roble (Ribera del Duero).
- **Brindis:** Espumoso Rosado Brut.

**Sin alcohol:** Limonada casera con menta, refrescos y agua.

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €

# Menú 4: "Toscana a Orillas del Postiguet"

"Un homenaje a la Italia clásica interpretado desde el mirador del Mediterráneo."

## Bocados de Autor (Entrantes)

- Arancini de boletus edulis y corazón de mozzarella di bufala.
- Bruschetta de tomate concassé, albahaca fresca y AOVE premium.
- Vitello Tonnato en rollito gourmet (ternera blanca con salsa de atún).
- Piruleta de Parmesano Reggiano con mermelada de tomate artesana.
- Mini Calzone de jamón de York italiano y toque de trufa.
- Carpaccio de calabacín con piñones y lascas de Grana Padano.
- Pincho de pulpo "a la luciana" con aceitunas negras y alcaparras.

## Frescura & Mar

- Caponata siciliana de berenjena y apio servida en vasito de diseño.

## El Plato Estrella

- Risotto de espárragos trigueros y gamba blanca de Santa Pola.

## Final Dulce

- Tiramisú artesano al Amaretto en formato mini-jar.

## Bodega Seleccionada

- **Vinos:** Pinot Grigio (Blanco), Chianti o Alicante Bouschet (Tinto).
- **Brindis:** Cava Brut Nature.

**Sin alcohol:** Refrescos, aguas minerales y San Pellegrino.

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €

# Menú 5: "Mestizaje Oceánico"

"El encuentro de dos mares: la fuerza del Atlántico y la calma de nuestra costa."

## Bocados de Autor (Entrantes)

- Ceviche de dorada de bahía con leche de tigre, mango y cilantro.
- Croqueta de bacalao al pil-pil con ajo frito crujiente.
- Mini Arepa de "reina pepiada" (pollo desmechado y aguacate gourmet).
- Langostino en panko crujiente con mayonesa de kimchi coreano.
- Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida en lima (formato mini).
- Gilda de anchoa del Cantábrico con aceituna gordal y piparra.
- Brandada de bacalao ahumado sobre regañá de cristal.

## Frescura & Mar

- Ensaladilla de bogavante real con perlas de huevas de trucha.

## El Plato Estrella

- Tataki de atún rojo con sésamo negro y reducción de soja y miel de flores.

## Final Dulce

- Pannacotta de coco con coulis vibrante de frutos rojos.

## Bodega Seleccionada

- **Vinos:** Albariño (Rías Baixas), Tinto Ribera del Duero (Reserva).
  - **Brindis:** Cava Premium de autor.
- Sin alcohol:** Refrescos y agua mineral.

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €

# Menú 6: "Seda, Sal y Fuego"

"Especias milenarias de Oriente aplicadas al producto más noble de nuestra lonja."

## Bocados de Autor (Entrantes)

- Gyozas de cerdo ibérico y verduras a la plancha con salsa Ponzu.
- Satay de pollo marinado en coco y cúrcuma con salsa de cacahuete.
- Nems de papel de arroz con langostinos, menta y brotes tiernos.
- Yakitori de salmón marinado en jengibre y miel de caña.
- Bao de panceta confitada 12h con salsa hoisin y pepino agridulce.
- Tartar de tomate seco, alcaparras y esencia de sésamo (Veggie Style).
- Mini rollito de primavera vegetal con salsa agridulce de kumquat.

## Frescura & Mar

- Ensalada de algas wakame con pepino laminado y sésamo negro.

## El Plato Estrella

- Bacalao confitado a 65°C con alioli suave de azafrán de hebra.

## Final Dulce

- Mousse de mango y fruta de la pasión sobre crumble de galleta de jengibre.

## Bodega Seleccionada

- **Vinos:** Verdejo de Rueda (Blanco), Monastrell ecológico (Alicante).
- **Brindis:** Espumoso Brut Nature reserva.
- **Sin alcohol:** Té frío con limón y menta, refrescos y agua.

PVPR Menu de 2-3 pax	PVPR Menu de 4-10 pax	PVPR Menu de 9-25 pax	PVPR Menu de + 25 pax
70,00 €	65,00 €	60,00 €	55,00 €



Compromiso de Calidad PeterChef: Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.

**PETER'S - CHEFF**



**CHEF**  
Privado

# PETERCHEF

## NUESTROS SERVICIOS

*PeterChef a diseñado un concepto que une la experiencia de un chef profesional con la calidez de estar en casa con tus seres queridos.*

*Este servicio está pensado para añadir un toque especial a cualquier celebración o evento familiar, con la gastronomía como protagonista y el Mediterráneo como fondo en cada plato.*

*Puedes optar por diferentes experiencias para disfrutar con amigos o en familia.*

• **Eventos Familiares**

- Bautizos
- Cumpleaños
- Comuniones
- Bodas

• **Eventos Corporativos**

- Desayunos de Trabajo
- Presentación de Productos
- Coffee Break
- Cocktail o Aperitivo

• **Servicios para Yates**

- Show Cookig Arroces
- Cocktail o Aperitivo
- Almuerzos y cenas temáticas
- Atardeceres con encanto

• **Home delivery**

- Realización de Paellas a domicilio
- Show Cookig Arroces
- Master classes de paellas y fideuas



Compromiso de Calidad PeterChef: Para garantizar un sabor auténtico, trabajamos con productos de temporada. Tenga en cuenta que los menús presentados son modelos de referencia. La composición final y el precio definitivo se concretarán con el cliente, adaptándonos siempre al estado actual del mercado para asegurar que solo lo mejor llegue a su mesa.



# PETERCHEF PRESENTA: MENÚS INFANTILES 2026

*Se han seleccionado temas populares para niños de 5 a 12 años, como piratas, princesas o superhéroes, para hacer la celebración atractiva. Cada menú equilibra proteínas, vegetales, carbohidratos y frutas, con toques locales como horchata o zumo de naranja alicantina. Las porciones están calculadas para 10 niños, con recetas fáciles de preparar en casa*

*Los menús están diseñados para ser divertidos y temáticos, inspirados en elementos locales de Alicante como el mar Mediterráneo, la huerta valenciana y productos frescos como naranjas, chufa o arroz, adaptados a gustos infantiles para promover una alimentación equilibrada sin exceso de azúcares procesados.*

*Cada menú consta de 6 platos variados (entrantes, principales y acompañamientos), un postre sencillo y bebidas refrescantes; las recetas usan ingredientes accesibles y priorizan la seguridad alimentaria para niños, evitando alérgenos comunes donde sea posible.*

## **Menú 1: Piratas del Mediterráneo**

Tema inspirado en el mar alicantino, con platos "aventureros" como brochetas que simulan tesoros. Enfocado en sabores frescos y locales como atún y tomates.

**Plato 1. Brochetas de frutas (Tesoro pirata)**

**Plato 2. Mini sandwiches de atún (Peces del mar)**

**Plato 3. Nuggets de pollo (Nuggets pirata)**

**Plato 4. Patatas fritas (Chips ahoy)**

**Plato 5. Empanadillas de verduras (Paquetes vegetales)**

**Plato 6. Pinchos de tomate y queso (Espadas pirata)**

**Postre: Tarta de chocolate (Tesoro de chocolate)**

**Bebidas: Zumo, horchata, latas refresco y agua.**

<b>PVPR Menu hasta 10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 11-20 pax</b>	<b>PVPR Menu de 21-30 pax</b>	<b>PVPR Menu de + de 30 pax</b>
31,00 €	30,00 €	29,00 €	28,00 €

## **Menú 2: Princesa Valenciana**

Tema con toques tradicionales españoles, usando arroz y productos de la huerta alicantina para un toque regio y saludable.

**Plato 1. Tortilla de patatas (Corona de patatas)**

**Plato 2. Albóndigas de carne (Bolas reales)**

**Plato 3. Ensalada de lechuga y tomate (Jardín princesa)**

**Plato 4. Arroz con pollo (Arroz real)**

**Plato 5. Jamón con pan (Bocados nobles)**

**Plato 6. Queso bites (Joyas de queso)**

**Postre: Postre: Flan (Corona dulce)**

**Bebidas: Zumo, horchata, latas refresco y agua.**

<b>PVPR Menu hasta 10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 11-20 pax</b>	<b>PVPR Menu de 21-30 pax</b>	<b>PVPR Menu de + de 30 pax</b>
29,00 €	28,00 €	28,00 €	27,00 €

## **Menú 3: Superhéroes**

Tema dinámico con platos "poderosos", usando formas divertidas para atraer a los niños, basado en ideas de Pinterest para presentaciones creativas.

**Plato 1. Mini pizzas (Escudos super)**

**Plato 2. Hot dogs (Rayos salchicha)**

**Plato 3. Verduras dip (Poder vegetal)**

**Plato 4. Hamburguesitas (Fuerza burger)**

**Plato 5. Quesadillas (Capas heroicas)**

**Plato 6. Fruta cortada (Energía super)**

**Postre: Gelatina con frutas (Poción mágica)**

**Bebidas: Zumo, horchata, latas refresco y agua.**

<b>PVPR Menu hasta 10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 11-20 pax</b>	<b>PVPR Menu de 21-30 pax</b>	<b>PVPR Menu de + de 30 pax</b>
33,00 €	32,00 €	31,00 €	30,00 €

## **Menú 4: Jungla**

Tema animal, con platos "salvajes" usando bananas y verduras para un enfoque natural.

**Plato 1. Brochetas de pollo (Lanzas jungla)**

**Plato 2. Plátanos asados (Bananas mono)**

**Plato 3. Maíz dulce (Mazorcas salvajes)**

**Plato 4. Sandwiches con formas (de animales, estrellas....)**

**Plato 5. Frutas jungla (Mezcla exótica)**

**Plato 6. Verduras crudas (Hojas jungla)**

**Postre: Postre: Bizcocho de banana (Árbol dulce)**

**Bebidas: Zumo, horchata, latas refresco y agua.**

<b>PVPR Menu hasta 10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 11-20 pax</b>	<b>PVPR Menu de 21-30 pax</b>	<b>PVPR Menu de + de 30 pax</b>
28,00 €	27,00 €	26,00 €	25,00 €

## ***Menú 5: Espacio Exterior***

Tema cósmico, con platos en formas de estrellas y planetas para estimular la imaginación.

**Plato 1. Estrellas de queso**

**Plato 2. Rockets de fruta (Cohetes frutale)**

**Plato 3. Meteoritos (Albóndigas)**

**Plato 4. Planetas (Frutas redondas)**

**Plato 5. Galaxy pizza**

**Plato 6. Alien nuggets**

**Postre: Postre: Chocolate meteors (Bombones chocolate)**

**Bebidas: Zumo, horchata, latas refresco y agua.**

<b>PVPR Menu hasta 10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 11-20 pax</b>	<b>PVPR Menu de 21-30 pax</b>	<b>PVPR Menu de + de 30 pax</b>
27,00 €	26,00 €	25,00 €	24,00 €

## *Menú 6: Deportes*

Tema activo, con platos "energéticos" para promover movimiento post-comida.

**Plato 1. Barras energía (Frutas)**

**Plato 2. Sandwiches power**

**Plato 3. Pollo grill (Fuerza grill)**

**Plato 4. Patatas energy**

**Plato 5. Ensalada fresh**

**Plato 6. Yogur con frutas (Recuperación)**

**Postre: Cake sport (Tarta energética)**

**Bebidas: Zumo, horchata, latas refresco y agua.**

<b>PVPR Menu hasta 10 pax</b>	<b>PVPR Menu de 11-20 pax</b>	<b>PVPR Menu de 21-30 pax</b>	<b>PVPR Menu de + de 30 pax</b>
22,00 €	21,00 €	20,00 €	19,00 €



# PETERCHEF

## EXPERIENCIAS DE AUTOR EN LA INTIMIDAD DE TU HOGAR



**Haz que su día especial sea inolvidable con BoomKids 🎈**

**PeterChef piensa en todo:**

- ¿Buscas la clave para una celebración perfecta? En BoomKids, transformamos cualquier comunión o fiesta infantil en una aventura mágica llena de color y alegría. Con nuestra oferta de **juegos, espectáculos y talleres creativos**, garantizamos entretenimiento de calidad donde cada niño es el protagonista. Desde trucos de magia que asombran hasta estaciones de maquillaje artístico, nos encargamos de que la diversión no tenga fin mientras tú disfrutas del momento.

**¡Reserva con nosotros tu fecha ahora y descubre por qué en BoomKids, donde cada sonrisa cuenta, la diversión está asegurada!**



# **PETERCHEF**

## **EXPERIENCIAS DE AUTOR EN LA INTIMIDAD DE TU HOGAR**

***Menús diseñados exclusivamente para ti, porque  
tu paladar no entiende de estándares***

***Para cenas románticas o celebraciones íntimas***

***¿Cansado de las prisas del restaurante  
y el ruido de la mesa de al lado?***

***Convierte tu hogar en el escenario de una noche inolvidable. Como  
tu chef privado, me encargo de todo: desde la selección de  
ingredientes premium hasta el servicio y la limpieza final de cocina  
y menaje. Disfruta de una experiencia totalmente personalizada  
donde el único protagonista eres tú y tus invitados.***



# **PETERCHEF**

## **ALTA COCINA EN LA COMODIDAD DE TU HOGAR.**

***PeterChef | Chef Privado***

***Alta cocina en la comodidad de tu hogar.  
Menús degustación personalizados y eventos  
íntimos.***

***Tú disfrutas, nosotros nos encargamos de todo.  
(incluida la limpieza)***

***Reserva tu experiencia***

***WhatsApp : 674 41 54 64***

***<https://arroceriapeterchef.wixsite.com/PeterChef/>***