



WWW.EIVICHEFS.COM





Bienvenido a Eivichefs, el lugar donde transformamos su evento o villa, en la hermosa isla de Ibiza con las más exquisitas experiencias de catering de chef privado.

Nuestros talentosos chefs, bajo la dirección del experto culinario formado por Michelin, el Chef Cesar, se entregan a la creación de platos exquisitos adaptados a sus preferencias, asegurando que cada comida sea una celebración inolvidable.

Permítanos convertir su experiencia culinaria en algo realmente extraordinario, en la calidez de su propio hogar. ¡Déjese envolver por los sabores de Ibiza y más allá con Eivichefs!





DESAYUNO

- Zumo de naranja fresco
 - Zumo DETOX / Batidos
 - Leche entera pasteurizada
 - Leche de almendras sin azúcar
 - Agua saborizada
 - Yogur natural pasteurizado sin azúcar
 - Granola
 - Ensalada de frutas
 - Mermelada y mantequilla artesanal
 - Tabla de quesos y frutos secos
 - Selección de embutidos y ibéricos
 - Variedad de tostadas de pan artesanal
 - Aguacate en rodajas

 - Huevos locales orgánicos a la carta:
 - Huevos cocidos
 - Huevos revueltos con tomates cherry
 - Huevos fritos con panceta

 - Croissants (mantequilla/chocolate)

 - Café, té e infusiones
-



PAELLA MENU

Aperitivo

Tártar de salmón con aguacate y mango

Entrantes

Ensalada de rúcula con tomates cherry, parmesano y
balsámico

Tortilla española

Mejillones a la marinera

Zanahorias asadas con salsa de tahini, queso feta y
jalapeños

Plato principal

Paella de marisco con sepia, calamares, mejillones y
gambas de Ibiza

Postre

Tarta Tatin con helado de stracciatella



MENÚ ESPAÑOL

Aperitivo

Aceitunas gordal rellenas de anchoas
Boquerones del Cantábrico en vinagre de Jerez

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico de bellota con una bechamel suave
y cremosa
Pulpo a la gallega con pimentón ahumado de la Vera y aceite
de oliva arbequina
Gambas al ajillo con aceite de oliva virgen extra, guindillas y
ajos en láminas.

Plato Principal

Bacalao con una suave muselina de ajo y milhojas de patata.

Postre

Tarta de Santiago acompañada de helado de turrón artesanal



MENÚ DE TAPAS ESPAÑOLAS

Pan payés, picos y tostadas, salsa alioli, pepinillos,
aceitunas, frutos secos
Anchoas ahumadas, jamón serrano, queso de cabra, queso manchego.
Ensaladilla
Hummus de remolacha con crudités
Gambas al ajillo
Calamares fritos
Patatas bravas
Croquetas de setas
Pimientos de Padrón con sal Maldón
Mejillones a la marinera
Chorizitos a la sidra

Postre

Crema Catalana



MENÚ PARA COMPARTIR

Aperitivos fríos

Tostada de pan con alioli, grisines y nueces
Tabla de quesos, embutidos ibéricos, aceitunas, frutos secos y pepinillos
Patatas fritas
Brochetas de bocconcini con albahaca y tomates cherry
Tartar de salmón acompañado de aguacate y mango
Nachos con guacamole
Hummus servido con crudités y pan de pita

Aperitvos calientes

Brochetas de tortilla de patata con tomate rallado
Gyozas de pollo con salsa agridulce
Minihamburguesas con queso gruyere, cebolla crujiente y mayonesa de trufa.
Brocheta de pollo con salsa satay.

Postre

Graixonera - un postre tradicional de Ibiza - con crema batida

Brochetas de frutas



MENÚ MEDITERRÁNEO

Aperitivo

Hummus de garbanzos y remolacha con aceite de oliva virgen extra y pan pita

Entrantes

Sardinas a la parrilla con salsa de ajo y perejil Calamares rebozados con harina de garbanzos y alioli casero
Ensalada griega con tomates Raf, pepino, aceitunas Kalamata y queso feta DO griego

Plato fundamental

Lubina salvaje asada al horno con hierbas frescas de la Provenza, acompañada de verduras de temporada asadas y un toque de aceite de oliva virgen extra.

Postre

Panna cotta acompañada de una deliciosa salsa de frutos rojos



BARBACOA DE CARNES

Aperitivo

Bruschetta con tomates concassé y jamón ibérico.

Guarniciones

Pimientos de Padrón con sal Maldon

Patatas y boniatos asados con mantequilla de trufa

Ensalada griega

Ensalada de tomates con burrata, albahaca y reducción de Módena

La parrilla

Chorizos criollos

Muslos de pollo campero deshuesados marinados en cítricos y ajo

Secreto ibérico con limón - cerdo -

Entrecot acompañado de salsa chimichurri

Postre

Piña a la parrilla con helado de vainilla

Frutas tropicales



MENÚ IBICENCO

Aperitivo

Pan de campo acompañado de un delicioso alioli casero.

Entrantes

Ensalada campera, con patata cocida, tomate, cebolla morada, pimientos rojos, pepino, aceitunas y queso de Mahon
Tumbet (berenjenas, tomates, pimientos y patatas).
Bullit de peix (guiso de pescado con patatas).

Plato Principal

Bullit de peix (arroz)

Postre

Flaó (pastel de queso fresco con menta)



BARBACOA DE CARNE Y PESCADO

Aperitivo

Tostadas de salmón ahumado con crema fresca

Guarniciones

Ensalada de kale con quinoa y anacardos

Verduras asadas con salsa romesco

Ensalada de brócoli y coliflor con aguacate, lima y salsa satay

Boniatos con mantequilla trufada

Ensalada de patatas con cebolla, perejil, huevos y mayonesa

La parrilla

Lubina salvaje Gambas a la parrilla con limón, ajo y perejil

Muslos de pollo adobados Entrecot con salsa chimichurri

Postre

Melocotón a la plancha con mascarpone y almendras doradas

Fruta tropical



SUSHI MENU - OMAKASE

APERITIVOS

Sashimi de salmón y atún
Nigiri aburi de lubina
Nigiri de gambas
Tataki de tzakana

PLATOS PRINCIPALES

Urakami mixto
Tataki de atún
Teriyaki de salmón
Roll de gambas crujientes

POSTRES

Mochi de mango en tempura helada
Espuma de coco y té matcha



MENU THAI

Aperitivo

Satay de pollo ibicenco, impregnado de especias tailandesas y acompañado de una deliciosa salsa de cacahuete hecha en casa.

Entrantes

Ensalada tailandesa de pato crujiente con salsa agridulce

Tom Kha Gai (sopa de pollo con leche de coco)

Poh Pia (rollitos de primavera tailandeses)

Plato Principal

Curry de pollo rojo con leche de coco y piña, acompañado de arroz jazmín fragante.

Postre

Arroz glutinoso con mango fresco de temporada y leche de coco infusionada con vainilla.



MENU INDIO

Aperitivo

Naan cocido con ghee

Entrantes

Samosas de patata y guisantes acompañadas de un chutney de mango hecho en casa

Pakoras de cebolla elaboradas con harina de garbanzos y especias frescas

Saag Paneer, espinacas con queso fresco

Plato Principal

Muslo de pollo tandoori acompañado de arroz basmati fragante.

Postre

Mango Lassi



MENÚ KETO

Aperitivo

Palitos de apio acompañados de una deliciosa salsa de aguacate, suave queso crema y un toque de aceite de oliva virgen extra.

Entrantes

Huevos rellenos de aguacate, bacon ibérico y cebollino fresco

Rollitos de lechuga con aguacate, pollo de corral y mayonesa casera con aceite de oliva

Ensalada Caprese con mozzarella de búfala y tomates Cor de Bou.

Plato Principal

Solomillo de ternera a la parrilla acompañado de una exquisita salsa de setas silvestres y espárragos trigueros salteados en mantequilla clarificada

Postre

Mousse de aguacate y chocolate negro 85% cacao, enriquecido con aceite de coco y edulcorante eritritol.



MENÚ VEGETAL

Aperitivo

Hummus de remolacha asada acompañado de crudités de verduras y pan pita integral.

Entrantes

Ensalada de tomate raf acompañada de burrata, pesto de albahaca fresca y piñones dorados

Tortilla española elaborada con patatas Monalisa y cebolla caramelizada

Berenjenas rellenas de quinoa, verduras asadas y queso feta griego

Plato Principal

Risotto de setas silvestres acompañado de un suave puré de trufa y parmesano reggiano añejo.

Postre

Tarta Tatin de manzana reineta acompañada de helado de vainilla Bourbon. ¡También ofrecemos opciones veganas disponibles bajo petición!



MENU ITALIANO

Aperitivo

Bruschetta con tomates cherry caramelizados y burrata fresca

Entrantes

Burrata acompañada de jamón de Parma y higos frescos
Ensalada de tomates con vinagreta de cítricos, aceite de oliva virgen extra y perejil
Vitello Tonnato

Plato Principal

Linguine con almejas y huevas de pescado

Postre

Tiramisu, galletas savoiardi artesanales y cacao en polvo Valrhona.



PIZZAS MENU

Margherita - Tomate, Fior de latte y albahaca

5 quesos - Fior de latte, Ricotta, Gorgonzola, Provola ahumada, Grana Padano

Ortolana - Provola ahumada, patata al horno, berenjena, calabacín, champiñones y albahaca

Bologna - Fior de Latte, mortadella, stracciatella y pesto de pistachos

Trufa - Fior de Latte, provola ahumada, patata al horno, trufa y crumble de taralli

POSTRE

Cannoli de Sicilia - crema de Ricotta y pistachos



MENU MEXICANO

Aperitivo

Guacamole acompañado de crujientes chips de maíz azul y un toque de aceite de aguacate.

Entrantes

Tacos de camarones con salsa de mango y habanero
Ceviche de pescado blanco con aguacate y cítricos frescos
Sopa de tortilla con aguacate, queso fresco y chile pasilla
Fajitas de pollo y verduras
Tacos al pastor

Plato Principal

Pato en mole negro oaxaqueño, servido con arroz blanco y tortillas de maíz

Postre

Flan de cajeta acompañado de una exquisita salsa de tequila añejo y frescos frutos rojos



MENU PERUANO

Aperitivo

Tartar de salmón acompañado de aguacate y mango

Entrantes

Causa Limeña rellena de atún y aguacate
Ceviche de corvina acompañado de canchas, patacones, camote y cebolla roja crujiente
Papas a la Huancaína: Un clásico renovado, una salsa cremosa de queso y ají amarillo sobre papas

Plato Principal

Lomo Saltado: Carne salteada en wok con verduras frescas y una salsa fragante, una sinfonía de sabores.

Postre

Tarta de fruta de la pasión



Conéctate con el
Chef César.
+34675047979
info@eivichefs.com



Descubre más de nuestros variados menús que incluyen opciones veganas, comidas para niños y selecciones específicas para dietas, así como lo mejor de la cocina mundial en:

WWW.EIVICHEFS.COM