

"e l X a t o" · C A T E R I N G

*Alta cocina,
en su propia mesa*

El Xato en Casa

La esencia de una Estrella Michelin, servida allí donde usted decida celebrar.

Su casa, transformada en restaurante

Hay momentos que merecen ser vividos de una forma extraordinaria. El Xato en Casa nace para transformar cualquier hogar en el escenario de una experiencia gastronómica irrepetible.

Nuestro equipo se desplaza hasta su domicilio o al lugar que elija, cuidando cada detalle con la misma pasión, técnica y dedicación que caracterizan a El Xato.

El verdadero lujo es compartir momentos inolvidables con las personas más importantes, en un entorno completamente exclusivo e íntimo.



A medida

MENÚ DISEÑADO PARA CADA EVENTO

In situ

SERVICIO, MONTAJE Y SUMILLER INCLUIDOS

100%

EXCLUSIVIDAD Y ATENCIÓN PERSONALIZADA

Servicio en mesa



APERITIVOS

Gilda de bonito semicurado, encurtidos y vitet

Aceitunas del Ti Pere Tardà rellenas de vermut

Almendra Marcona garrapiñada con especias

Espiral de queso tierno y membrillo

Cacahuete de foie y níspero

ENTRANTES

Atún rojo con crema de tomate y reducción de naranja

Tallarines de sepia de Altea con tártara de berberechos y cítricos

PRINCIPAL

Solomillo de Km0, demi-glacé de naranja sanguina fermentada con cremoso de apionabo y kale frito

POSTRE

Milhoja de queso ahumado, chutney de níspero y galletas

BODEGA · MARIDAJE DEL SUMILLER

Vino blanco — O Luar do Sil Godello

Vino tinto — Límite Sur

Agua Solán de Cabras, cerveza Estrella Galicia y refrescos

Café e infusiones

1 copa estándar al terminar el postre

De pie, entre invitados

POR PERSONA · IVA NO INCLUIDO



APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES

Sorbete de pepino, almendra y gamba

Cacahuete de foie y nísperos

Mini tomate de queso y encurtidos

Beso de brandada de bacalao

Tosta marina con sandía y jengibre

Ceviche de corvina, maíz especiado y albahaca

Arnadí de calabaza y anguila ahumada

Huevos salteados con chistorra

Croqueta de jamón

Taco de costilla con cremoso de huancaína

Bikini de jamón, queso y trufa

Croissant de secreto, rúcula y aliño mediterráneo

Mini cremoso de café

Mini pan, aceite y chocolate

BODEGA

Vino blanco y tinto exclusivos El Xato

Agua, cerveza Estrella Galicia y refrescos

Café e infusiones

Estaciones para picar y compartir

<i>El vermut de “el Xato”</i> 5€/pers Vermut artesano con chips de verduras y salsa romesco, gildas y encurtidos.	<i>La mesa del tartar</i> 7€/pers Steak tartar, tartar de atún o de salmón, preparados al momento.
<i>Quesos y embutidos</i> 6€/pers 4 quesos valencianos y 4 embutidos de la Sierra de Aitana, con membrillo y frutas.	<i>Nuestros arroces</i> 6€/pers El sabor del Mediterráneo: arroz de nísperos y galeras, o arroz el senyoret.
<i>Jamón de cebo de campo</i> 750€ Reserva doble montanera, con cortador, pan de cristal, tomate y aceite propio.	<i>Jamón puro bellota 100%</i> 870€ Doble montanera, con cortador, pan de cristal, tomate y aceite propio.

Y también, del mar y la brasa

Mesa de quesos

7€/pers

Quesos nacionales e internacionales con membrillo, mermeladas y frutos secos.

Brochetas a la brasa

desde 7€

Rape con curry, salmón o vieira al limón. Gamba roja de Dénia, a consultar.

Salazones y cocas de la iaia

7€/pers

Cocas artesanas con salazones, encurtidos y frutos secos.

Peix de la llotja

6€/pers

Fritura de gambusín, cazón y chopitos.

Latas, gildas y chips

7€/pers

Rincón de conservas selectas, gildas y chips vegetales.

Ostras y rosado espumoso

consultar

Con Love Spirit rosado espumoso.

Tu evento más especial

Barra libre — Basic **18€ / 2h**

Barceló, Flor de Caña, White Label, Ballantine's, Absolut, Seagram's, Master y licores.

Barra libre — Premium **22€ / 2h**

Barceló, Brugal, Flor de Caña, White Label, Ballantine's, Johnnie Walker, Vodka Love Spirit, Roku, Gin Love Spirit, Seagram's, Master y licores.

Coctelería Love Spirit **4€ /pax /h**

Cócteles elaborados en directo. Servicio mínimo 3h · hora extra 8€/pax.

Welcome Drinks

Da la bienvenida a tus invitados con una copa de Cava Love Spirit Rosé.

3,5€ por persona



SERVICIOS INCLUIDOS

Todo, cuidado al detalle

- Montaje cóctel con mesas altas y mantel arena
- Montaje de banquete: cristalería, vajilla y centros de flores
- Impresión de minutas
- Coordinación integral del evento
- Camareros y personal de cocina

Reservemos su fecha

Cuéntenos la ocasión, el número de invitados y el lugar que ha elegido. Diseñaremos con usted una experiencia de alta cocina completamente a medida.

CONTACTAR CON EL XATO EN CASA →