



Juan Carlos

DELLE VEDOVE

Con una trayectoria marcada por la excelencia y la pasión por la alta cocina, Juan Carlos ofrece experiencias gastronómicas privadas en los destinos más exclusivos del mundo.

Su propuesta culinaria, fruto de la precisión técnica, la creatividad y una sensibilidad cultural única, se refleja en menús a medida que armonizan la tradición de la gastronomía clásica con las tendencias más innovadoras de la cocina contemporánea. Aquí la gastronomía se convierte en arte.

Desde cenas íntimas en villas privadas hasta travesías gastronómicas a bordo de yates y jets privados, cada ocasión se concibe como una experiencia irrepetible, pensada para quienes buscan exclusividad y sofisticación.

SERVICIO DE CHEF PRIVADO
2026

BRUNCH BUFFET

A PARTIR DE 10 PERSONAS

COCTEL DE BUENOS DIAS “MIMOSA”.

ZUMO DE NARANJA NATURAL.

BATIDO ENERGÉTICO.

CAFÉ E INFUSIONES.

LECHE ENTERA Y LECHE VEGETAL.

VASITO DE YOGURT GRIEGO, FRUTAS Y GRANOLA CASERA.

BANDEJA DE QUESO Y EMBUTIDOS DE BALEARES.

MINI PANCAKES CASEROS.

MINI TARTAS SALADAS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS.

ROL DE BIZCOCHO DE AZAFRAN, POLLO “CESAR” Y TORREZNO DE CERDO.

SALMON Y BACALAO AHUMADOS CON SALSA TARTARA.

GUACAMOLE CON TOTOPOS.

SUSHI DE ATUN, QUESO CREMA Y SOJA.

PAN DE MASA MADRE: BLANCO Y DE XEIXA.

MANTEQUILLA DE HIERBAS.

PLATOS CALIENTES

HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN AHUMADO Y PANCETA IBÉRICA CRUJIENTE.

MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON CREMA DE QUESO CHEDAR Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

POSTRES

CRUMBLE DE PERAS Y BANANA CON CREMA DE VAINILLA Y RON.

CHEESECAKE CON CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS.



SNACKS

Coca mallorquina de pimientos asados al carbón.
Churro salado con tartar de langostino y polvo de tomate.
Mini croqueta de sobrasada con polvo de algarroba.

PARRILLA

*Seleccionar 3 carnes y 1 pescado.
Incluye guarniciones y pan de masa madre.*

ENTRECOT DE TERNERA MADURADA.
POLLO DE CAMPO MARINADO CON ESPECIAS ORIENTALES.
CERDO IBÉRICO DE BELLOTA.
BUTIFARRA MALLORQUINA.
BROCHETAS DE CORDERO MALLORQUIN CITRICOS Y CURRY.
GAMBONES CON ALIÑO CANARIO.
LUBINA DEL MEDITERRÁNEO CON CHIMICHURRI DE CILANTRO.
CALAMAR ASADO CON AJO Y LIMÓN.
CHULETON DE VACA MADURADA (SUPLEMENTO 6,00€ + IVA 10% P.P).
SOLOMILLO DE TERNERA ARGENTINA (SUPLEMENTO 6,00€ + IVA 10% P.P).
RODABALLO A LA BRASA CON ALIÑO THAI (SUPLEMENTO 6,00€ + IVA 10% P.P).

GUARNICIONES

ENSALADA DE BROTES VERDES CON ALIÑO DE MOSTAZA.
ZANAHORIAS, BONIATO Y PATATAS ASADAS.

POSTRE

PIÑA CARAMELIZADA CON JARABE DE ARROZ, HIERBAS MALLORQUINAS Y ESPUMA DE COCO.

BRASAS

FAMILY STYLE





GASTRO 4 PASOS

SNACKS

Galleta de garbanzo rellena de atún y huevo de codorniz.
Churro salado con tartar de langostino y polvo de tomate.
Mini croqueta de jamón ibérico de Bellota.

MENÚ

Incluye pan de masa madre.

GAMBA MARINADA, AJO BLANCO, MANZANA VERDE Y VEGETALES EN ESCABECHE.

DORADA RELLENA AL VAPOR CON CARAMELO DE MARACUYÁ Y PATATA HOJALDRADA.

WELLINGTON DE TERNERA Y FOIE CON CREMOSO DE SETAS Y PÉTALOS DE CEBOLLA ROJA.

TATÍN DE MANZANA Y PLÁTANO CON CREMA CHANTILLY DE VAINILLA Y HELADO DE LIMÓN.

GASTRO 5 PASOS

SNACKS

Galleta de garbanzo rellena de atún y huevo de codorniz.
Churro salado con tartar de langostino y polvo de tomate.
Mini croqueta de jamón ibérico de Bellota.

MENÚ

Incluye pan de masa madre.

CARPACCIO DE SOLOMILLO, MERMELADA DE ALCAPARRAS, ESPUMA DE QUESO Y CRUMBLE DE ACEITUNAS NEGRAS.

VIEIRAS GRATINADAS, CREMOSO DE ZANAHORIA Y ALBARICOQUE CON ENSALADA DE BROTES A LA MOSTAZA.

FILETE DE PATO COCINADO EN COSTRA DE PAN DE XEIXA, MILHOJAS DE PATATA Y CEBOLLETA.

HELADO DE POMADA MALLORQUINA CON MANZANA Y VAINILLA.

MINI BABA AL RON CON INFUSIÓN DE PIÑA Y CÍTRICOS.



TAPAS

FAMILY STYLE



SELECCIONAR SIETE 7 OPCIONES

BRIOCHE CARAMELIZADO CON STEAK TARTAR Y MOSTAZA DE HIERBAS.

GYOZA CASERA RELLENO DE PATO ORIENTAL CON MANGO PICANTE.

CALAMAR A LA BRASA CON ALI OLI DE CILANTRO Y POLVO DE ESPECIAS.

CROQUETA CREMOSA DE MARISCO CON POLVO DE ALGAS.

AGUACATE A LA BRASA RELLENO DE CEVICHE PERUANO.

MINI QUICHE DE VERDURAS Y QUESO MALLORQUÍN.

TACO DE CERDO MALLORQUÍN CON CEBOLLA ENCURTIDA Y AGUACATE.

PIMIENTOS DEL PADRON CON ESCAMAS DE SAL DE ES TRENC.

MEJILLÓN EN ESCABECHE CON ESPUMA DE QUESO PARMESANO.

TATAKI DE ATUN CON CREMA DE ROMESCU.

PULPO ASADO CON MOJO CANARIO.

SUSHI CRUJIENTE DE GAMBA CON MAYONESA DE SOJA.

POSTRE

CANOLO CON RICOTA, PISTACHOS, FRUTAS DESHIDRATADAS Y HELADO DE VAINILLA

SNACKS

Coca mallorquina de pimientos asados al carbón.
Churro salado con tartar de langostino y polvo de tomate.
Mini croqueta de sobrasada con polvo de algarroba.
Pimientos del padrón con escamas de sal.

SELECCIONAR 1 OPCIÓN DE PAELLA

INCLUYE GUARNICION, ALI OLI. Y PAN DE MASA MADRE.

FIDEUA DE PRESA IBÉRICA CON PUERROS ASADOS.
PAELLA MIXTA DE MARISCO Y CERDO IBÉRICO.
PAELLA DE CALAMAR NEGRO CON PIMIENTOS DEL PADRÓN.
PAELLA VEGETAL DE VERDURAS Y SETAS CON SALSA ROMESCU.
PAELLA SENYORET DE MARISCO.
PAELLA DE PATO, AJOS TIERNOS Y TOMATE ASADO.
PAELLA DE POLLO DE CAMPO, ALCACHOFAS Y JUDIAS VERDES.
PAELLA DE CARABINEROS ROJOS (SUPLEMENTO 8,00€ + IVA 10% P.P).
PAELLA DE BOGAVANTE (SUPLEMENTO 8,00€ + IVA 10% P.P).
PAELLA SENYORET DE GAMBA MEDITERRÁNEA (SUPLEMENTO 8,00€ + IVA 10% P.P).

GUARNICIÓN

ENSALADA DE BROTES Y TOMATE MALLORQUÍN.

POSTRE

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA Y CITRICOS CON BASE DE CHOCOLATE DUBAI.

PAELLAS

FAMILY STYLE



MALLORQUIN

FAMILY STYLE

SNACKS

Coca mallorquina de pimientos asados al carbón.
Churro salado con tartar de langostino y polvo de tomate.
Mini croqueta de sobrasada con polvo de algarroba.

ENTRANTES

SELECCIONE 2 OPCIONES

ENSALADA DE PULPO MALLORQUIN, RUCULA, PEPINO MARINADO Y CITRICOS DE SOLLER.
MARISCOS FRITOS SERVIDOS CON COCA DE MAÍZ Y PATÉ DE SETAS.
ENSALADA DE BACALAO CON TRAMPÓ.

PRINCIPALES

SELECCIONE 2 OPCIONES

LECHONA MALLORQUINA CON PATATAS, ROMERO Y CURRY ROJO.
MERLUZA A LA ROMANA CON CALDO DE ARROZ DE MARISCO Y PIMIENTOS ASADOS.
PALETILLA DE CORDERO MALLORQUIN CON ENSALADA DE BROTES ESTILO JAPONES (MINIMO 3 PERSONAS).

Pan de masa madre.

POSTRE

CARDENAL DE LLOSETA CON CREMA DE HIERBAS MALLORQUINAS.



MEDITERRÁNEO

FAMILY STYLE

SNACKS

Coca mallorquina de pimientos asados al carbón con anchoas.
Churro salado con tartar de langostino y polvo de tomate.
Mini croqueta de sobrasada con polvo de algarroba.

ENTRANTES

SELECCIONE 2 OPCIONES

BURRATA, SOFRITO DE TOMATE SECO, ATUN ROJO Y PESTO DE ALBAHACA CON ALMENDRAS.
AGUACATE ASADO RELLENO DE CEVICHE CON SALMOREJO DE TOMATE ASADO Y FRESAS.
ROAST BEEF DE CERDO IBÉRICO, ENCURTIDOS DE VERDURAS Y VINAGRETA DE LIMÓN.

PRINCIPALES

SELECCIONE 2 OPCIONES

ROYAL DE CORVINA CON HINOJO MARINO, TABULE DE BULGUR Y CHUTNEY DE MANZANA.
LUBINA A LA SAL, HIERBAS MEDITERRANEAS Y VERDURAS CON ALIÑO DE AJO NEGRO (*MINIMO 3 PERSONAS*).
RAVIOLONI RELLENO DE QUESO MALLORQUIN, SOLOMILLO DE TERNERA Y OREGANO FRESCO.

Pan de masa madre.

POSTRE

PANNA COTTA CONENSALADA DE FRUTAS, CARAMELO DE ALBAHACA Y HELADO DE ALMENDRA.



SALUDABLE

FAMILY STYLE



SNACKS

Rol de atún y mayonesa de soja.
Brocheta de queso halloumi con puré de mango picante.
Pan de ajo y dip de queso de cabra.

ENTRANTES

SELECCIONAR 2 OPCIONES

HUMMUS DE BERENJENAS ASADAS CON QUESO FETA Y TOMATES SECOS.
ENSALADA DE QUINOA ESTILO MEDITERRÁNEO.
ZANAHORIAS Y CHIRIVÍAS ASADAS ALINEADAS CON VINAGRETA DE SÉSAMO Y CÍTRICOS.
CARPACCIO DE PEPINO, CALABACÍN, REMOLACHA Y TOMATE SECO.
VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS, CREMA DE HABAS Y FALAFEL DE LENTEJAS.

PRINCIPALES

SELECCIONAR 2 OPCIONES

POKE DE ARROZ, SALMÓN MARINADO, HABAS Y ALGAS WAKAME.
CALAMAR A LA BRASA, PISTACHOS Y ESPAGHETTIS DE VERDURAS.
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA CON MILHOJAS DE VERDURAS Y SALSA ROMESCU.
WOK DE VERDURAS Y CERDO IBÉRICO CON ALMENDRAS Y PIÑA.
LUBINA AL VAPOR CON ENSALADA DE ARROZ SALVAJE Y CILANTRO.

POSTRE

PIÑA CARAMELIZADA CON JARABE DE ARROZ, HIERBAS MALLORQUINAS Y ESPUMA DE COCO