

VLADIO

PRIVATE CHEF



UNA EXPERIENCIA
PENSADA PARA VIVIRSE

MI COCINA

Mi cocina nace de la memoria, la intuición y los lugares que me han formado.

Crecí entre culturas, donde aprendí a cocinar con sensibilidad hacia el producto, el ritmo y el tiempo. México amplió esa mirada sus mercados, la intensidad de sus sabores y la energía de su gente se integraron de forma natural a mi manera de cocinar.

Hoy, mi cocina no responde a un solo origen, sino a una forma de interpretar cada momento.

Producto, equilibrio y atención al detalle son la base.

Lo demás sucede en la mesa.



EL MENÚ

MENÚ DE 5 TIEMPOS
2 ANTIPASTI A COMPARTIR
ENTRADA O PASTA/RISOTTO
PLATO PRINCIPAL
POSTRE

ANTIPASTI

CROSTINO DI PORRI

Bruschetta de masa madre, crema ligera de ricotta, porro cocido en mantequilla y cebollin

DOLCE & FUMO

Dátil con scamorza ahumada (queso provolone ahumado), pancetta crujiente

FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Flor de calabaza, quesoí cabra, mascarpone, limón y menta fresca en tempura ligera o al natural

ENTRADAS

GUAZZETTO DI CALAMARI

Calamar, tomate cherry, alcaparras y hierbas mediterráneas

CRUDO DI PESCE DEL GIORNO

Huachinango, mantequilla noisette al marsala, hinojo fresco y kumquat.

CARCIOFI, PECORINO E RUCOLA

Láminas de alcachofa fresca, pecorino curado y arúgula silvestre.

BRESAOLA D'ALTA QUOTA

Carpaccio de ternera curada, con arúgula silvestre y láminas de pecorino romano.

STRACCIATELLA CON FICHI FRESCHI

Higos frescos, tomate caramelizado y balsámico añejado

INSALATA DI STAGIONE

Hojas frescas de temporada, vinagreta casera y semillas tostadas

PASTA FRESCA & RISOTTI

NERO DI MARE

Pasta fresca en tinta de calamar, bisque de langosta y sepia.

PISTACCHIO DEL SUD

Pasta cremosa de pistache al vino blanco (opción con camarones)

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Pasta fresca al huevo con ragù tradicional cocinado lentamente.

RISOTTO AGLI ASPARAGI E PISELLI

Espárragos, chícharos, guanciale crujiente y Parmigiano Reggiano de 24 meses.

TARTUFO NERO

Pasta o risotto con trufa negra de temporada (Disponible trufa fresca laminada como suplemento bajo solicitud.)

PLATOS FUERTES

CARNE & PESCE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Ternera, jamón de Parma y salvia

SCALOPPINA DI VITELLO

Escalopina de ternera
Alcachofas, tomillo y fondo reducido de carne.

BRANZINO CROCCANTE

Róbalo, mantequilla de cítricos y verduras de temporada

GUARNICIÓN

VERDURE ARROSTITE AL FORNO

Vegetales de temporada asados y aceite de oliva extra virgen

PATATE CONFITTE AL ROSMARINO

Papa confitada, romero fresco y sal marina

POSTRE

CIOCCOLATO & SALE

Chocolate, aceite de oliva, sumac y flor de sal

ZABAGLIONE AL MARSALA

Crema di zabaglione fria con Coulis de frutos rojos

BRISA DE MANGO E PASSIONE

Crema de mango y maracuyá, merengue crujiente y chantilly

VLADIO

PRIVATE CHEF

DETALLES DE LA EXPERIENCIA

SE RECOMIENDA UNA MISMA SELECCIÓN PARA TODOS LOS COMENSALES, SALVO SOLICITUDES ESPECIALES.

LOS INGREDIENTES SON SELECCIONADOS PERSONALMENTE POR EL CHEF, PRIORIZANDO PRODUCTO FRESCO Y DE TEMPORADA.

CADA EXPERIENCIA SE ADAPTA AL CONTEXTO, AL CLIENTE Y AL MOMENTO.

EL MENÚ FUNCIONA COMO BASE Y PUEDE AJUSTARSE SEGÚN EL ESTILO DEL EVENTO.

INVERSIÓN

EXPERIENCIAS PRIVADAS

\$2,500 MXN POR PERSONA

INVERSIÓN MÍNIMA POR EVENTO:

\$16,500 MXN (APLICABLE PARA GRUPOS DE HASTA 6 PERSONAS)

SERVICIO (OPCIONAL)

MESERO(S): \$1,300 MXN / 5 HORAS

HORA EXTRA: \$300 MXN

MARIDAJE DE VINOS, SELECCIÓN DE BOTELLAS Y COCTELERÍA DISPONIBLES BAJO SOLICITUD

CONDICIONES DE SERVICIO:

Forma de pago:

50% de anticipo al reservar y 50% previo al evento.

Cancelaciones y reagendación:

El anticipo **no es reembolsable en ningún caso.**

En caso de cancelación con **más de 14 días de anticipación**, el evento podrá **reagendarse una sola vez**, conservando el anticipo como crédito.

La nueva fecha deberá realizarse dentro de los **siguientes 3 meses**, sujeta a disponibilidad.

En la reagendación se mantiene el **número de personas originalmente acordado**.

Solo se aceptan **incrementos en el número de invitados; no se aceptan cambios a la baja**.

Cancelaciones con **14 días o menos** implican la **pérdida del anticipo**.

Con **menos de 72 horas**, se deberá cubrir el **100% del total acordado**.

Número de invitados:

Los cambios en el número de invitados solo se aceptan hasta **14 días antes del evento**.

Después de esa fecha, se cobrará el **número de personas confirmado**, sin excepción.

Invitados adicionales:

Los invitados extra se cobrarán al **precio previamente acordado por persona**

DATI BANCARI

Banco Santander

Cuenta:

60-58 88 69 67-8

Tarieta:

5579 0701 6402 8543

Clabe:

0141 8060 5888 6967 85

Banco BBVA

Cuenta:

156 809 5871

Tarjeta:

4152 3144 3188 2490

Clabe:

0121 8001 5680 958718

Código SWIFT:

BCMRMXMMPYM

CONTACTO



+52 1 55 3369 1380



@vladio.chiappetta



chefvladio@gmail.com