




William
CHEF PRIVATE

W
E
M
E



MENÚ

EXPERIENCIA MEDITERRÁNEA & MAR

La cocina mediterránea se caracteriza por su frescura y equilibrio, utilizando ingredientes como aceite de oliva, pescado, verduras y hierbas aromáticas para crear platos saludables y sabrosos.

ENTRADA

ELIGE UNA OPCION

CROQUETAS DE CANGREJO

Croqueta dorada y crujiente rellena de tierna carne de cangrejo.

CANAPÉ DE CAMARONES Y PAPAS

Delicado bocado de papa cubierto con camarones y una salsa ligera.

RAVIOLI

Ravioles rellenos servidos con una fina salsa que realza su sabor.

PLATOS PRINCIPALES

ELIGE DOS OPCIONES

TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco finamente cortado en cubitos, condimentado con cítricos y especias.

CEVICHE ANTILLANO

Pescado marinado en cítricos con un toque caribeño.

ENSALADA DE CREPES

Mezcla fresca de verduras, queso y una vinagreta ligera.

ENSALADA CESAR

Ensalada romana clásica con aderezo César y crutones.

SALMON MEDITERRANEO

Filete de salmón a la plancha con hierbas y aceite de oliva.

LANGOSTA AL AJILLO

Langosta salteada con mantequilla y ajo fresco.

LOMO DE RES SURF & TURF

Lomo de res jugoso acompañado de camarones a la mantequilla.

ARROZ MEDITERRANEO

Arroz aromático con verduras y especias mediterráneas.

POSTRES

ELIGE UNA OPCION

BROWNIE Y HELADO

Brownie de chocolate caliente acompañado de helado cremoso.

POSTRE DE CAFE

Crema de café suave con capas de galletas o bizcocho.

MINI WAFFLES CON HELADO Y SALSA DE CARAMELO

Mini waffles con helado de vainilla y salsa de caramelo caliente.



MENÚ

EXPERIENCIA BBQ ELEGANTE

Barbacoa con jugosas carnes a la parrilla y verduras asadas, marinadas con salsas ahumadas y especias para un sabor audaz y auténtico.

ENTRADAS

ELIGE UNA OPCION

BROCHETAS DE CAMARONES

Camarones a la parrilla con hierbas y un toque cítrico.

ALAS DE POLLO

Alitas doradas glaseadas con salsa especial de la casa.

BROCHETAS DE CARNE DE RES

Jugosos trozos de carne de res a la parrilla condimentados con especias.

PULPO

pulpo tierno salteado con aceite de oliva y pimentón.

PLATOS PRINCIPALES

ELIGE DOS OPCIONES

LOMO FINO

Corte de carne de res tierno y jugoso, sellado a la perfección.

POLLO

Pechuga de pollo marinada y asada a la plancha, tierna y jugosa.

SALMON

Filete de salmón fresco a la parrilla con hierbas mediterráneas.

LANGOSTA

Langosta fresca salteada con mantequilla y ajo.

FALDA DE RES

Corte de carne de res fino y sabroso, perfectamente asado.

PESCADO

Filete de pescado fresco, salteado a la sartén con un toque cítrico.

COSTILLAS DE CORDERO

Cordero asado con hierbas aromáticas y especias.

ACOMPAÑAMIENTOS

MAÍZ CON MANTEQUILLA Y PARMESANO

Mazorca de maíz dorada, untada con mantequilla y espolvoreada con queso parmesano.

VERDURAS A LA PARRILLA

Verduras frescas a la parrilla con hierbas aromáticas.

PAPAS CON MANTEQUILLA, AJO Y PEREJIL

Patatas asadas con mantequilla de ajo y perejil.

ENSALADA VERDE

Mezcla fresca de verduras con un aderezo ligero.



MENÚ

EXPERIENCIA CARIBE PREMIUM

La gastronomía cartagenera es una fusión de sabores caribeños, africanos y españoles. Destaca por sus mariscos frescos, arroz con coco, plátano y especias que reflejan la vibrante herencia costera de la región.

ENTRADA

ELIGE UNA OPCION

CANASTAS DE PLÁTANO

Canasta de plátano crujiente rellena de camarones, carne o aguacate.

MARRANITAS DE PLÁTANO MADURO

Buñuelos de plátano dulce rellenos de tocino y verduras.

CEVICHE DE CARTAGENA

Ceviche fresco de camarones y pescado en adobo cítrico con un toque tropical.

CAMARONES EN SALSA DE COCO

Camarones salteados en salsa cremosa de coco con especias caribeñas.

PLATOS PRINCIPALES

ELIGE DOS OPCIONES

PARGO ROJO EN SALSA DE CAMARONES

Filete de pargo rojo fresco cubierto con salsa cremosa de camarones.

SALMÓN A LA PARRILLA

Filete de salmón a la parrilla servido con patatas salteadas y verduras al vapor.

POSTA CARTAGENERA

Carne tradicional en salsa dulce y especiada, un clásico cartagenero.

LANGOSTA EN SALSA DE AJO

Langosta fresca salteada con mantequilla y ajo.

POSTRES

ELIGE UNA OPCION

PASTEL DE TRES LECHE

Bizcocho bañado en tres leches y cubierto con nata montada.

MINI WAFFLES CON HELADO Y SALSA DE CARAMELO

Mini waffles con helado de vainilla y salsa de caramelo caliente.

CREMA Y PASTEL DE MARACUYÁ

Crema suave de maracuyá acompañada de suave bizcocho.



MENÚ

EXPERIENCIA INTERNACIONAL PERSONALIZADA

Una experiencia culinaria diseñada exclusivamente para ti.

Cocina italiana, asiática, mexicana o india reinterpretada con ingredientes frescos y técnicas modernas.


Menús creados a medida según tu evento y estilo

¿QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA?

- ✓ *Chef privado en tu alojamiento*
- ✓ *Preparación en sitio*
- ✓ *Emplatado profesional*
- ✓ *Limpieza básica de cocina*
- ✓ *Personalización previa del menú*

Experiencias ideales para villas, yates y celebraciones especiales.

RESERVAS

 *Cartagena, Colombia*
Chef Privado William

 *Instagram: [@williams_chef_privadoctg](#)*

 *Tik tok: [chefprivadocartagena](#)*

 *Whatsapp: [3014258501](#)*