



HACIENDA
LA DEHESA
DE CAMPOAMOR

Catering
El Xato

Mejor



Catering El Xato

El Xato es un restaurante que cuenta con 100 años de historia y 4 generaciones que respetan el valor del producto, de la cultura y de la gente. Su filosofía siempre fue la misma: una cocina de recuerdos. Una gastronomía amable, con técnica, sensibilidad, creatividad y una humanidad a raudales, la suma perfecta para hacer feliz a su comensal.

CRISTINA FIGUEIRA

Chef Ejecutivo «100 años de historia»

Hace más de 30 años empezó aprendiendo de su suegra, Esperanza, la base de la cocina lenta y del “chup chup” de los fondos, cuando “El Xato” era un bar de tapas y reunía a todos los vecinos de la comarca. Durante dos décadas he ido investigando el recetario tradicional, actualizándolo y creando así platos mucho más frescos y ligeros, sin renunciar al sabor de antaño.

Más allá de tener una estrella Michelin para nosotros las estrellas son los clientes, y los valores que hemos recibido de nuestra familia. La pasión y el amor por el trabajo son los principales ingredientes que degustarás en cada momento.



Menú tipo

Entretenimientos Fríos

- Viera con turrón curry y limón
- Cono de guacamole con huevas de salmón
- Macarrón con falsa sobrasada y queso de La Nucia con esféricos de miel
- Cacahuete de foie con mermelada de nísperos
- Gazpacho de sandía y encurtidos
- Cecina con yema curada y tomate espaciado
- Bombón de calamar relleno

Entretenimientos Calientes

- Caldito con Pelota
- Crujiente de huevo frito con patatas y trufa negra
- Croqueta de jamón ibérico con mayonesa de boletus
- Taco de ave thai, romescu y lima kefir
- Crujiente de rabo de toro y manzana

Un ricón

- El vermuth de "el Xato", nuestro vermuth artesano acompañado de chips de verduras con salsa romesco, gildas y encurtidos.



Preludio

- Carpaccio de pez limón, cremoso cacahuete del collaret, curry rojo, arroz negro y caviar de fondillón.

Del mar o de la tierra

- Rodaballo con escabeche de naranja, salsa de cebolla tostada y cremoso de zanahoria y jengibre.
- Presa ibérica braseada, cremoso de boniato amareto, membrillo y mistela tinta.

Momento dulce

- Prepostre: fresas, rosas, lichis y peta zetas.
- Sedoso de chocolate con avellanas caramelizadas, frambuesa y mango pasión.



Menú tipo

Este menú incluye:

- Agua, refrescos, cerveza y bodega
- Cava durante todo el banquete
- Montaje del banquete personalizado, sillas, mantelería, servilletas, vaso de color, bajo plato y plato de pan.
- Impresión de minutas
- Prueba de menú 6 personas

¿Qué más te podemos ofrecer el día de tu boda?

- Barra libre
- Menú resopón: americano, italiano o barbacoa
- Otros rincones gastronómicos:
 - Mesa del tartar
 - Quesos y embutidos
 - Arroces
 - Jamón de cebo de campo reserva
 - Brochetas el mar
 - Salazones y cocas de la iaia
 - Peix de la Llotja: fritura de gambusin, cazón y chopitos.
 - Otras y champagne



