

Private Chef

JOSE CUESTA

propuesta de cocina

6 de octubre

chef en casa

jose cuesta
Barcelona



1 objetivo y filosofía

Mi objetivo como chef privado es acercar la alta cocina a los hogares, transformando cada comida en una experiencia íntima, humana y auténtica. Creo en una gastronomía que no solo se degusta, sino que se siente: una cocina que nace del producto, del territorio y del respeto por el oficio.

Trabajo con la misma pasión que en un restaurante, pero con la cercanía de una mesa compartida. Cada menú está pensado para reflejar el momento, la temporada y la historia de quienes lo disfrutan. No busco artificios, sino emoción: que un plato evoque recuerdos, que un aroma despierte conversaciones, que el acto de cocinar se convierta en una celebración.

Mi filosofía se resume en tres pilares:

Producto, técnica y alma.

El producto como punto de partida; la técnica como herramienta para elevarlo; y el alma como ingrediente invisible que convierte la comida en un recuerdo.

José Cuesta Chef en Casa no es solo un servicio gastronómico, sino una manera de vivir la cocina con verdad, con calma y con respeto por lo que somos: personas reunidas alrededor de una mesa.



¿Como funciona?

José Cuesta Chef en Casa es una experiencia gastronómica que va mucho más allá de una simple cena. Es llevar la esencia de un restaurante profesional a la intimidad de tu hogar, con todo el cuidado, el producto y la técnica de la alta cocina.

El funcionamiento es sencillo y totalmente personalizado:

1. Diseño del menú. Tras una breve conversación, se define un menú adaptado a tus gustos, alergias y preferencias. Puede ser una experiencia tradicional, de vanguardia o temática (maridajes, cenas degustación, showcooking, etc.).
2. Selección del producto. José Cuesta trabaja con producto fresco y de temporada, procedente de productores locales y de confianza, garantizando calidad y sabor en cada plato.
3. Cocina en tu casa. El día del evento, el chef se encarga de todo: organización, mise en place, elaboración, emplatado y servicio. Tú solo tienes que disfrutar.
4. Recogida y limpieza. Una vez terminada la experiencia, todo queda en orden, como si nada hubiera pasado... salvo por el recuerdo de una cena inolvidable.

Pero José Cuesta Chef en Casa no se limita solo a cocinar.

También implanta cursos de cocina privados en tu propio hogar, transformando la experiencia en un taller participativo y formativo. En estos cursos:

- Se enseñan técnicas profesionales adaptadas al entorno doméstico.
- Se trabaja con productos reales, de mercado y temporada.
- Se aprende desde la base hasta la presentación final.
- Se fomenta el trabajo en equipo, la creatividad y la pasión por la gastronomía.

El objetivo es enseñar a cocinar como un chef, pero desde casa, con un enfoque cercano, práctico y divertido.

Cada sesión combina conocimiento, disfrute y emoción, con el sello personal de José Cuesta: producto, técnica y alma.

3 Propuestas

An impact report is a way for organizations to communicate the issues they are trying to improve, as well as their strategy on how they facilitated change. It measures the impact that NFPs make in people's lives, focusing on their social or environmental outcomes, It isn't merely a description of the activities undertaken by the organization either, but it also provides the analysis on the results of these activities.

There are several reasons why organizations create impact reports, such as:

- Being able to review your projects against your mission and goals
- Improving and implementing changes depending on the results of the report
- Building trust with funders, supporters, and beneficiaries
- Cultivating a culture of learning among similar organizations
- Celebrating the achievements of staff and volunteers



1 Cocina vanguardia

El curso combina formación, entretenimiento y emoción.

Durante unas horas comparto contigo las bases de la cocina moderna: técnicas profesionales, armonías de sabores, presentación estética y respeto absoluto por el producto.

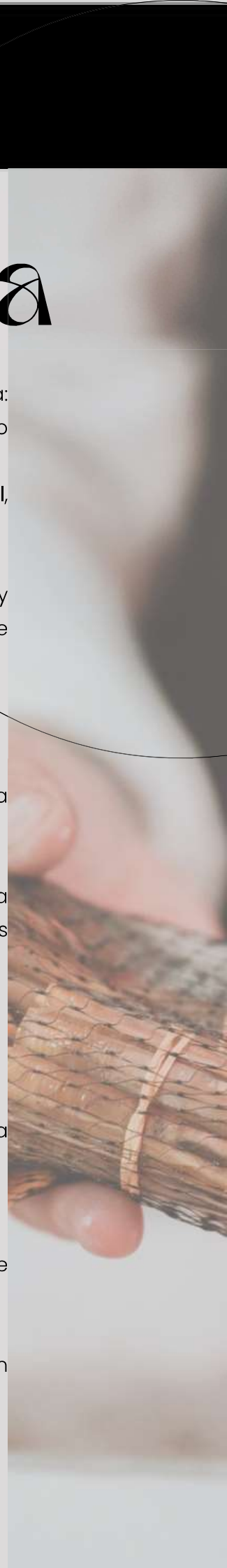
No se trata solo de aprender recetas, sino de entender la filosofía de la cocina actual, esa que une tradición y vanguardia para emocionar a quien se sienta a la mesa.

Juntos prepararéis un menú completo de tres snacks, dos primeros, dos segundos y dos postres, siguiendo el ritmo de una cocina profesional, pero con el ambiente relajado y divertido de tu hogar



Ejemplo de dinámica del curso

1. Bienvenida e introducción.
2. Charlaremos sobre los valores de la alta cocina: el respeto al producto, la creatividad, el equilibrio y la emoción.
3. Manos a la obra.
4. Se cocina codo a codo con el chef, aprendiendo técnicas de vanguardia (esferificaciones, marinados, fermentaciones, texturas, fondos, salsas emulsionadas, etc.), todo adaptado al nivel de los asistentes.
5. El menú.
 - 3 Snacks creativos para abrir el apetito y practicar técnicas rápidas.
 - 2 Primeros platos donde se trabaja sabor, estética y equilibrio.
 - 2 Segundos donde se profundiza en producto y técnicas de cocción precisas.
 - 2 Postres que cierran la experiencia con el toque dulce y elegante de la cocina moderna.
- 6.
7. Emplatado y servicio.
8. Se aprende a emplatado y presentar cada elaboración como en un restaurante gastronómico.
9. Cena final.
10. La experiencia culmina con una cena íntima, en la que los anfitriones disfrutan junto a su pareja de todo lo que han cocinado, servidos por el propio chef.



Private Chef

JOSE CUESTA

Cocina vanguardia



Objetivo

Más que un curso, es un recuerdo.

Una experiencia gastronómica que enseña, divierte y emociona.

Porque cocinar no es solo técnica: es pasión, curiosidad y compartir.



Incluye

- Chef profesional en casa.
- Todos los productos y materiales necesarios.
- Recetario con las elaboraciones del día.
- Asesoramiento gastronómico personalizado.
- Limpieza y recogida final.

Presupuesto

Duración estimada: 4 – 5 horas

Participantes: 2 personas (ideal: pareja o pequeña experiencia privada)

Incluye:

- Chef en casa (preparación, compra y desplazamiento)
- Todos los ingredientes premium (8 elaboraciones: 3 snacks, 2 primeros, 2 segundos, 2 postres)
- Material técnico básico (texturizantes, sifón, vajilla si hace falta, etc.)
- Recetario + experiencia guiada + limpieza final
- Cena servida por el propio chef

◆ Opción estándar (zona Barcelona y alrededores):

Precio total: 350 €

☛ Experiencia completa para 2 personas
(175 €/persona)

◆ Opción premium (con maridaje de vinos + montaje de mesa + postre especial):

Precio total: 420 €

☛ Incluye 4 copas de vino seleccionadas y montaje gastronómico completo.

◆ Suplementos opcionales

- 3ª o 4ª persona: + 75 €/persona
- Fotografía o vídeo del curso: + 90 €
- Decoración y montaje de mesa (velas, flores, vajilla): + 60 €
- Desplazamiento fuera del área metropolitana: consultar

Private Chef

JOSE CUESTA



Datos de contacto

- 👤 José Cuesta Chef
- Chef privado y asesor gastronómico
- 📍 Con base en Vallromanes (Barcelona)
- 📞 Teléfono / WhatsApp: [661360841]
- ✉ Email: [josecuestachefprivado@gmail.com]
- 📷 Instagram: [@josecuestachef](#)



Cómo reservar

1. Contacto inicial.
2. Escríbenos por WhatsApp o email indicando el tipo de experiencia que te interesa (cena privada, curso, showcooking...).
3. Diseño personalizado.
4. José se pondrá en contacto contigo para definir el menú, la fecha y los detalles logísticos.
5. Confirmación.
6. Una vez cerrado el menú y la fecha, se formaliza la reserva con una pequeña señal.
7. Disfruta de la experiencia.
8. El día acordado, el chef llega a tu casa con todo listo para cocinar, enseñar y hacerte vivir una velada inolvidable.



Aperitivos

- .Gazpachuelo de piparra vasca, aguacate braseado y gambitas
- .Oliva esférica con anchoas de Santoña
- .Chupachup de queso de cabra caramelizado y avellanas

Entrante

- .Flor de alcachofa con huevo poché y guanchiale tostado

Principal

- .Rodaballo a la donostiarra
- .
- .Tataki de vaca vieja con mini mazorquitas a la parrilla y pimientos del padrón

Postre

- .Torrija brioche caramelizada con crema inglesa y frutos rojos

Aperitivos

- .Vieira con crumbel de jamón ibérico
- .Berenjena a la brasa, con miso y straciatella
- .Bomba de parmesano con mermelada de tomate

Entrante

- .Risotto cremoso con trompetas de la muerte y idiazabal

Principal

- .Bacalao confitado con piquillos caramelizados
- .
- .Solomillo de ternera con frutos rojos

Postre

Tiramisú en texturas montado en directo

Aperitivos

- .Gilda de pulpo y papada
- .Tartar de fuet
- .Brava al caliu con alioli y kimchi

Entrante

- .Huevo poché setas de invierno al wok

Principal

- .Calmar yema de huevo y su puntilla frita
- .
- .Dados de ternera semicruda con romescokimchi

Postre

- .Cheescake en texturas con frambuesas



Private Chef
JOSE CUESTA

Vale por

UN CURSO DE COCINA CON UN CHEF PRIVADO

VALE POR:

DE PARTE DE:

PARA: **VALIDO HASTA**

