

People To Make You Happy

ON-BOARD CATERING
DELIVERY SERVICE





SERVICIO DELIVERY

DELIVERY SERVICE

Te llevamos a tu barco o yate exquisitos platos preparados listos para degustar durante tu travesía

Entra en nuestra web thechefexclusiveservice.com y déjate seducir por atractivas sugerencias gastronómicas confeccionadas con los **productos más frescos del Mediterráneo**. ¡Elige tus menús y te los llevamos a bordo!

Un variada carta a tu gusto

Escoge entre las numerosas opciones de nuestras **bandejas para compartir**, **bocadillos gourmet** únicos y **sabrosos postres** que te dejarán el mejor sabor de boca en tu viaje.

Free plastic packaging

Y todo con la garantía de estar **cuidando el medioambiente**. Servimos nuestros envíos en **neveras isotérmicas** que conservan la comida en perfectas condiciones de calidad, frescura y sabor. Son **envases sostenibles** y ecológicos, sin rastro de plástico.

Dinos en qué puerto estás y allí estaremos

Solo tienes que elegir tu menú y te lo llevamos a tu barco. **Nuestro servicio de entrega diaria es de 9:00 a 10:00 en los puertos de Marina Botafoch, Marina Ibiza e Ibiza Magna**. (Si necesitas un servicio en un horario o puerto distinto, consúltanos sin compromiso. Puedes llamarnos al 971 330 229 o escribirnos un mail a boats@thechefibiza.com).

We take you to your yacht, exquisitely prepared dishes ready to taste during the boat trip

Visit our Website thechefexclusiveservice.com and be seduced by attractive Gastronomic Suggestions made with the **freshest products from The Mediterranean**. Choose your menu, and we take them On Board!

A Varied Menu to your liking

Please choose from the many options of our **Trays to Share**, unique and **tasty Gourmet Sandwiches**; or our **Desserts** that will leave the best taste in your mouth during the sail.

Free Plastic Packaging

Have the guarantee of taking **care of the environment**. We serve our Menus in **isothermal refrigerators** that keep food in perfect quality conditions, freshness and flavour. They are **sustainable** and ecological packaging, without a trace of plastic.

Let us know from which port you sail, and we will be there.

Choose your menu, and we take it to your boat. **Our daily delivery service is from 9:00 to 10:00 in the ports of Marina Botafoch, Marina Ibiza and Ibiza Magna**. (If you sail from a different port or at other time, ask for availability. You can contact us at 971 330 229 or write us an email to boats@thechefibiza.com).

ZUMOS (0,5l.) · JUICES (0,5l.)**Revitalizante:** Naranja, Zanahoria y Piña ** 16,50€**Revitalizing:** Orange, Carrot and Pineapple ****Antioxidante:** Açai, Fresas, Frambuesas y Arándanos ** 16,50€**Antioxidant:** Açai, Strawberry, Blueberries and Raspberries ****Detox:** Espinaca, Apio, Manzana, Pepino y Limón ** 16,50€**Detox:** Spinach, Celery, Apple, Cucumber and Lemon ****Alergias/ Allergies****Gluten/ Gluten****Huevo/ Egg****Lácteos/ Dairy****Cacahuete/ Peanut****Soja/ Soy****Sésamo/ Sesame****Crustáceos/ Crustaceans****Mostaza/ Mustard****Pescado/ Fish****Sulfitos/ Sulfites****Marisco/ Shellfish****Frutos secos/ Nuts**

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

SALADS & COLD STARTERS

Quínoa con Arándanos Encurtidos, Vinagreta de Miel, Limón y Tofu Marinado ** 17,00€

Quinoa with Pickled Cranberries, Honey Vinaigrette, Lemon and Marinated Tofu **  

Tabouleh con Pasas al Té Verde y Menta Fresca ** 17,00€

Tabouleh with Green Tea and Fresh Mint Raisins ** 

Hojas Frescas con Naranja, Tomate Pera, Cebolla Japonesa, Canela y Frutos Secos ** 16,50€

Fresh Leaves with Orange, Pear Tomatoes, Japanese Onion, Cinnamon and Nuts **

Ensalada Cobb con Bacón Crujiente, Aguacate, Roquefort y Huevo Duro 19,00€

Cobb Salad with Crunchy Bacon, Avocado, Roquefort and Boiled Egg 

Ensalada de Patata con Cangrejo, Salsa Picante y Grisines 23,00€

Potato Salad with Crab, Spicy Sauce and Grissini   

Cocktail de Gambas con Aguacate, Mango y Salsa Rosa 26,00€

Prawn Cocktail with Avocado, Mango and Pink Sauce  

Steak Tartare Clásico con Tostadas de Pan Cristal 30,00€

Classic Steak Tartar with Crystal Bread Toast  

Tartare de Atún con Aguacate y Alga Wakame 31,00€

Tuna Tartare with Avocado and Wakame Seaweed   


Carpaccio de Ternera con Rúcula y Parmesano 22,00€

Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan 

Carpaccio de Salmón con Aguacate y Berros 22,00€

Salmon Carpaccio with Avocado and Watercress 

Tataki de Atún Rojo con Ponzú, Wakame y Melocotón Marinado 30,00€

Red Tuna Tataki with Ponzu, Wakame and Marinated Peach   

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

SALADS & COLD STARTERS

Ensalada Mixta con Cherrys, Huevo de Codorniz, Olivas, Cebolla Morada * 20,90€

Mixed Salad with Cherry Tomatoes, Quail Egg, Olives, Red Onion * 

Ensalada Griega con Tomate, Pimiento y Queso Feta Marinado * 22,80€

Greek Salad with Tomato, Pepper and Marinated Feta Cheese * 

Burratina de Búfala con Pera al Vino Tinto, Rúcula y Tomate Encurtido * 20,90€

Mini Bufala Burrata with Red Wine Soaked Pear, Rocket and Pickled Tomato * 

Ensalada de Pasta con Albahaca, Pepino, Tomate Amarillo y Vinagreta de Hierbas ** 19,00€

Pasta Salad with Basil, Cucumber, Yellow Tomato and a Herb Vinaigrette ** 

Ensalada Thai de Ternera Marinada con Cacahuetes 24,30€

Marinated Beef Thai Salad with Peanuts 

Ensalada César de Pollo Tradicional 21,50€

Traditional Chicken Caesar Salad 

Ensalada César de Gamba 25,00€

Prawn Caesar Salad 

Ensalada Niçoise con Tataki de Atún 25,50€

Niçoise Salad with Yellowfin Tuna Tataki 

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

BOCADILLOS & SANDWICHES GOURMET

BAGUETTES & SANDWICHES GOURMET

Chapata Tradicional de Jamón Ibérico y Queso Manchego Curado con Tomate 18,50€

Traditional Iberian Ham and Manchego Mature Cheese with Tomato Ciabatta   

Chapata Caprese con Oliva Kalamata * 14,00€

Caprese with Kamata Olive Ciabatta *   



Wrap de Pollo, Summac, Yogurt, Espinacas y Cebolla Roja Encurtida 16,50€

Wrap with Chicken, Sumac, Yoghurt, Spinach and Pickled Red Onion  


Pan de Olivas con Roastbeef, Queso Cheddar, Hoja de Roble y Mantequilla de Finas Hierbas 15,00€

Olive Bread with Roast Beef, Cheddar Cheese, Oak Leaf and Fine Herb Butter  

Pan de Pita con Guacamole, Hummus, Tomate, Pepino Encurtido, Hojas del Huerto y Sal de Especias ** 14,00€

Pita Bread with Guacamole, Hummus, Tomato, Pickled Cucumber, Salad and Salt with Herbs **  

Sándwich de Salmón Marinado con Huevo Duro, Pepinillo Agridulce, Crema de Queso a las Finas Hierbas y Berros 14,00€

Smoked Salmon Sandwich with Egg, Pickles, Cream Cheese and Watercress     

Sándwich de Jamón Asado, Queso Havarti, Mahonesa, Tomate Fresco y Rúcula 14,00€

Roast Ham Sandwich with Havarti Cheese, Mayonnaise, Fresh Tomato and Rocket    

Sándwich de Atún con Olivas, Cebolla, Alcaparras y Mahonesa de Mostaza 14,00€

Tuna Sandwich with Olives, Onion, Capers and Mustard Mayonnaise     

Sándwich Vegetariano: Tomate en Texturas, Guacamole, Hierbas Frescas y Mini Espinacas ** 14,00€

Vegetarian Sandwich with Layered Tomato, Guacamole, Fresh Herbs and Baby Spinach **  

Club Sándwich Clásico: Mahonesa, Jamón, Pollo, Queso, Bacón, Tomate, Huevo Duro y Lechuga 17,50€

Classic Club Sandwich: Mayonnaise, Ham, Chicken, Cheese, Bacon, Tomato, Egg and Lettuce     

BOCADILLOS & SANDWICHES GOURMET

BAGUETTES & SANDWICHES GOURMET

Club Sándwich Halal: Pavo, Pollo, Tomate, Lechuga, Queso Cheddar y Mahonesa 17,50€

Halal Club Sandwich with Turkey, Chicken, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese and Mayonnaise    

Club Sándwich Vegetariano: Mahonesa, Queso, Pepino, Lechuga, Tomate, Huevo Duro y Aguacate ** 17,50€

Vegetarian Club Sandwich: Mayonnaise, Cheese, Cucumber, Lettuce, Tomato, Boiled Egg & Avocado **     

BANDEJAS · ASSORTED TRAYS

(4 Pax)

Jamón Ibérico Cebo de Campo (100 grs) - Servido con Pan Cristal y Tomate Rallado 33,00€

A Plate of Iberian Ham (100 grams) - Served with Crystal Bread and Grated Tomato  

Jamón Ibérico 100% Bellota (100 grs) - Servido con Pan Cristal y Tomate Rallado 48,00€

A Plate Of Iberian Ham 100% Bellota (100 grams) - Served with Crystal Bread and Grated Tomato  

Ibérica: Jamón Ibérico, Salchichón Ibérico y Lomo Ibérico, Pan de Cristal y Tomate Fresco Rallado 60,00€

Iberian: Iberian Ham, Iberian Sausage and Iberian Loin, Crystal Bread and Grated Fresh Tomato  

Ibérica Mixta: Embutidos Ibéricos y Quesos Variados Nacionales con Pan Cristal y Tomate Rallado 56,00€

Mixed Iberian: Iberian Cold Meats and a Selection of Spanish Cheeses with Crystal Bread and Grated Cheese   




* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

BANDEJAS · ASSORTED TRAYS

(4 Pax)

Quesos Nacionales: Queso Manchego Curado con Nueces, Queso de Mahón con Mermelada de Tomate y Jengibre, Queso Idiazábal Ahumado y Queso de Burgos con Anchoa * 48,00€

Spanish Cheeses: Mature Manchego Cheese with Nuts, Mahon Cheese with Tomato Jam and Ginger, Idiazabal Cheese and Burgos Cheese with Anchovies *   

Surtido de Tapas Frías: Embutidos, Quesos, Pimiento Asado, Anchoas, Boquerones en Vinagre, Olivas Marinadas, Tortilla Española, Tapenade, Tomate Rallado y Pan Cristal 46,00€

Selection of Cold Tapas: Cold Meats, Cheeses, Roasted Peppers, Anchovies, Anchovies in Vinegar, Marinated Olives, Spanish Omelette, Tapenade, Grated Tomato and Crystal Bread   

Salmón Ahumado - 300 grs de Salmón Ahumado, Pepinillos, Alcaparras, Rabanitos y 2 Baguets al medio Tostadas 40,50€

Smoked Salmon - 300 grams of Smoked Salmon, Pickles, Capers, Radishes and 2 Toasted Bagels   

Surtido de Mariscos Hervidos Limpios con Salsa Rosa, Mahonesa, Encurtidos, Rabanitos y Blinis (Incluye 2 Bogavantes, 8 Gambas, 4 Langostinos, 16 Mejillones Thai y 4 Vieiras) 145,00€

Selection of Boiled Shell-Less Seafood with Pink Sauce, Pickles, Radishes and Blinis (Including 2 Lobsters, 8 Prawns, 4 Langoustines, 16 Mussels with Thai Vinaigrette and 4 Scallop)     



Surtido de Canapés Variados (12 Uds ó 24 Uds) 32,00€ / 60,00€

Selection of Assorted Canapés (12 Uds or 24 Uds)

Mezze Tradicional: Hummus, Guacamole, Crudités, Calabacín Relleno de Causa, Feta Marinado, Olivas Marinadas con Cítricos y Tomillo y Pan Wrap Tostado * 40,50€

Traditional Mezze: Pea Hummus, Babaganoush, Crudités, Stuffed Courgette, Marinated Feta, Olives Marinated in Citrus Fruits and Thyme and a Toasted Wrap *   

Mezze Vegano: Hummus Tradicional, Crudités, Oliva Marinada, Calabacín Relleno de Causa, Falafel, Muhammara y Pan Wrap Tostado ** 40,50€

Vegan Organic Mezze: Traditional Hummus, Crudités, Marinated Olives, Courgette Stuffed with Causa, Falafel, Muhammara and a Toasted Wrap **  

"Meat Lovers": Pollo Braseado con Parmesano y Rúcula, Roastbeef de Ternera con Tomate Raf y Mahonesa de Trufa, Vitello Tonato (Servido con Tostas de Pan) 46,00€

"Meat Lovers": Roast Chicken with Rocket and Parmesan, Roast Beef with Raf Tomato and Truffle Mayonnaise, Vitello Tonnato (Served with Toasts)    

BANDEJAS · ASSORTED TRAYS

(4 Pax)

Surtido de 4 Tipos de Mini Bocadillos (8 Uds)

35,00€

- Chapata Caprese con Oliva Kalamata *
- Sandwich de Salmón Marinado con Huevo Duro, Pepinillo Agridulce, Crema de Queso a las Finas Hierbas y Berros
- Wrap de Pollo, Summac, Yogurt, Espinacas y Cebolla Roja Encurtida
- Sandwich Vegetariano con Tomate en Texturas, Guacamole, Hierbas Frescas y Mini Espinacas **

Assortment of 4 Types of Mini Baguettes (8 Uds)

- Caprese with Kamata Olive Ciabatta *
- Smoked Salmon Sandwich with Egg, Pickles, Cream Cheese and Watercress
- Wrap with Chicken, Sumac, Yoghurt, Spinach and Pickled Red Onion
- Vegetarian Sandwich with Layered Tomato, Guacamole, Fresh Herbs and Baby Spinach **

Surtido de 3 Tipos de Sandwichs Variados (6 Uds)

32,50€

An Assortment of 3 Types of Sandwiches (6 Uds)**Fruta Fresca de Verano (1 kg) ****

40,50€

Summer Fresh Fruits (1 kg) ****PARA COMPARTIR · TO SHARE**

(4 Pax)

Tortilla Española de Patatas con Alioli *

33,50€

Spanish Potato Omelette with Aioli ***Quiche de Espinacas y Queso de Cabra con Pistachos ***

40,50€

Spinach and Goat's Cheese Quiche with Pistachio ***Quiche Lorraine Tradicional con Bacón y Cebolla**

40,50€

Traditional Quiche Lorraine with Bacon and Onion**Focaccia de Anchoa, Tomate y Mozzarella**

37,00€

Anchovy, Tomato and Mozzarella Focaccia**Focaccia Vegetariana con Tomate, Albahaca, Calabacín, Mozzarella y Rúcula ***

37,00€

Tomato, Basil, Courgette, Mozzarella and Rocket Vegetarian Focaccia *

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

PRINCIPALES VEGANOS · VEGAN



Espagueti de Calabacín con Salsa de Tomate Casera y Albahaca ** 19,00€

Courgetti with Home-Made Tomato and Basil Sauce **

Pad Thai Vegetariano con Tamarindo, Jengibre y Cacahuets ** 22,00€

Vegetarian Pad Thai with Tamarind, Ginger and Peanuts **

GUARNICIONES · GARNISHES



Arroz Basmati o Jazmín al Vapor ** 6,50€

Steamed Basmati or Jasmine Rice **

Verduritas Baby al Vapor ** 10,50€

Steamed Baby Vegetables **

Ratatouille ** 9,00€

Ratatouille **

Verduras a la Parrilla ** 7,00€

Grilled Vegetables **

Cous Cous al Natural ** 5,00€

Traditional Couscous **

Cous Cous con Hierbas y Pasas ** 5,50€

Couscous with Herbs and Raisins **

Patatas al Vapor ** 5,50€

Steamed Potatoes **

Patatas Fritas ** 5,50€

Chips **

Patatas Gratén * 8,00€

Potatoes Au Gratin *

Puré de Patatas * 6,50€

Potato Mash *

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans





HORNO: Quitar la tapa, cubrir la bandeja con papel aluminio y meter en el horno precalentado a 180° durante 12-15 min / MICROONDAS: A potencia máxima 3-5 minutos



OVEN: Remove the lid, cover the tray with aluminium foil and put into the oven preheated to 180° for 12-15 min / MICROWAVE: Maximum power 3-5 minutes

SUSHI · READY TO GO




TOKYO MENU

4 pzs Sahimi 2 Salmon / 2 Tuna	18 pzs
4 pzs Uramaki	65,00€
4 pzs of Futomaki	 
4 pzs of Osomaki	
2 Nigiris	

NARA MENU


Wakame salad with sesame oil	18 pzs
4 pzs Sahimi 2 Salmon / 2 Tuna	70,50€
4 pzs Uramaki	 
4 pzs of Futomaki	
4 pzs of Osomaki	
2 Nigiris	

KYOTO MENU

Sea Weed Salad with fresh lettuce, Japanese dressing, cherry tomato, radish and ume mayonnaise.	18 pzs
4 pzs Sahimi 2 Salmon / 2 Tuna	76,00€
4 pzs Uramaki	  
4 pzs of Futomaki	
4 pzs of Osomaki	
2 Nigiris	

DESSERT

Homemade Japanese green tea mochi	7,00€/ud
-----------------------------------	----------



MENUS READY TO GO 4PAX

Brunch Light Zumos Antiox & Detox, Bandeja de Fruta, Surtido de 4 tipos de Mini Bocadillos, Tortilla Española con Alioli, Quiche de Espinacas & Queso de Cabra, Bandeja de Quesos Nacionales **228,47€**

Light Brunch Antiox & Detox Juices, Fruit Tray, Assortment of 4 types of Mini Sandwiches, Spanish Omelette with Alioli, Spinach & Goat Cheese Quiche, National Cheese Tray **57,12€/pp**

Brunch Surtido de Canapes Variados (12ud), Surtido de Tapas Frías, Foccaia de Anchoa, Tomate y Mozzarella, Mezze Tradicional, Salmón Ahumado, Meat Lovers **242,28€**

Brunch Assortment of Varied Canapes (12ud), Assortment of Cold Tapas, Anchovy, Tomato and Mozzarella Foccaia, Traditional Mezze, Smoked Salmon, Meat Lovers **60,57€/pp**

Marinero Surtido de Mariscos Hervidos Limpios, Ensalda de Patata y Cangrejo, Carpaccio de Salmón con Aguacate y Berros, Corvina Palncha con salsa de Azafrán, Verduras a la parrilla, Delicias 3 Chocolates **423,50€**

Seafood Assortment of Clean Boiled Seafood, Potato and Crab Salad, Salmon Carpaccio with Avocado and Watercress, Corvina Palncha with Saffron Sauce, Grilled Vegetables, 3 Chocolate Delicacies **105,88€/pp**

MediterrAsian Ensalada Thai de Ternera Marinada, Cocktail de Gambas, Pad Thai Vegetariano, Tatki de Atún Rojo, Salmón Teriyaki, Arroz Basmati, Tarta de Mango y Maracuya **291,50€**

MediterraAsian Thai Marinated Beef Salad, Prawn Cocktail, Vegetarian Pad Thai, Red Tuna Tataki, Teriyaki Salmon, Basmati Rice, Mango and Passion Fruit Tart **72,88€/pp**

Italiano Foccacia Vegetariana, Burratina de Buffala, Carpaccio de Ternera, Risotto de Espárragos y Trufa, Tiramisú **212,30€**

Italian Vegetarian Foccacia, Buffalo Burratina, Beef Carpaccio, Asparagus and Truffle Risotto, Tiramisu **53,08€/pp**

Tapas Españolas Gazpacho, Ensalada Mixta, Jamón Ibérico 100% Bellota, Tortilla Española con Alioli, Paella Ciega de Mariscos, Crema Catalana **281,82€**

Spanish Tapas Gazpacho, Mixed Salad, 100% Acorn-fed Iberico Ham, Spanish Omelette with Alioli, Blind Seafood Paella, Catalan Cream **70,46€/pp**

SOPAS (300ml.) · SOUPS (300ml.)

Gazpacho Andaluz **	10,50€
Andalusian Gazpacho **	
Sopa de Verduras **	11,00€
Vegetable Soup **	
Sopa de Miso **	10,50€
Miso Soup **	

EXTRAS · EXTRAS

Pan Surtido (2 Uds)	2,60€
Assorted Bread (2 Uds)	
Tomate Rallado	2,60€
Grated Tomato	
Allioli	2,60€
Aioli	
Olivas	2,60€
Olives	
Mantequilla (2 Uds)	2,60€
Butter (2 Uds)	

POSTRES · DESSERTS

Crema Catalana *	9,00€
Crème Brûlée *	
Arroz con Leche *	9,00€
Rice Pudding *	
Ceviche de Frutas con Menta y Lemongrass **	9,50€
Fruit Ceviche with Mint and Lemongrass **	
Delicias de Tres Chocolates *	10,00€
Three Chocolate Delight *	
Brownie de Chocolate con Nueces y Avellanas *	9,50€
Chocolate Brownie with Walnuts and Hazelnuts *	
Tiramisú *	9,50€
Tiramisú *	
Carrot Cake	9,50€
Carrot Cake	

POSTRES · DESSERTS


Tarta de Chocolate. * 10,50€

Chocolate Cake *   

Tarta de Manzana * 9,50€

Apple Pie *   

Cheesecake * 10,50€

Cheesecake *   

Tarta de Mango y Maracuyá * 10,50€

Mango & Passion Fruit Cake *   

Surtido de Petit Fours (6 Uds) * 17,50€





An Assortment of Petit Fours (6 Uds) *   

Bandeja de Frutas (1kg) (4pax) ** 40,50€

Seasonal Gourmet Fruit (1 Kg) (4 Pax) **

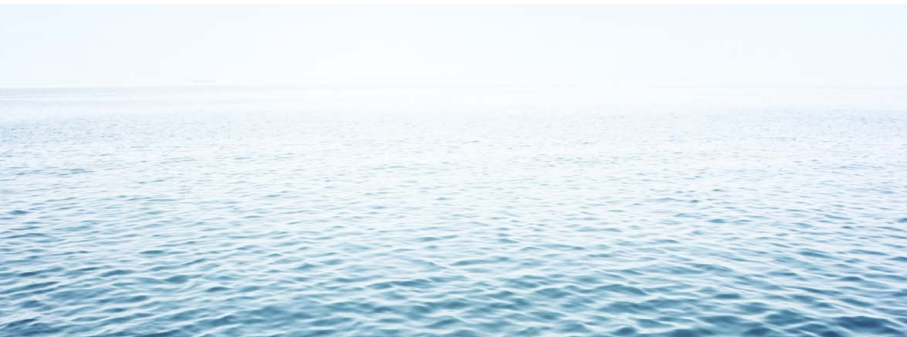
MENÚS TRIPULACIÓN · CREW MENU

Ensalada + Bocadillo + Postre (opción vegetariana disponible) 14,00€

Salad + Baguette + Dessert (vegetarian option available)    

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans



Condiciones

Precios incluyen 10% de IVA.

Se aplicará al pedido total un suplemento de servicio y entrega de 10€.

Pedidos last minute (después de las 20h)
suplemento de 25€

Conditions

Prices include 10% VAT.

Service and delivery supplement of 10€
will be charge to the order.

Last minute orders (after 20h)
€25 supplement