



Quiénes somos

En primer lugar me parece obligado una pequeña presentación para explicar porqué estamos interesados en participar en este proyecto Y de donde nace nuestra pasión por nuestro trabajo.

Francesco Secci es quien dirige la empresa Decanter, esta empresa nace en Prato y ya llevan en Prato más de 10 años en el mundo de la restauración llevando a cabo un proyecto de investigación y crecimiento de sus propios servicios hasta el punto que este año han abierto en Ibiza un nuevo restaurante, y en Prato un laboratorio de productos de pescado semi elaborados para llevar. Francesco gestiona una serie de locales donde todo es seleccionado y producido en casa convirtiendo así nuestras materias primas en únicas por su producción y preparación, como el buey marinado y curado, el foie gras con cítricos vainilla y té negro la pasta fresca Pizza pan Y productos de horno el helado Y mucho más por eso nos consideramos artesanos en busca de la mejor calidad.

Con respecto a mi colaboración me llamo Andrea Alimenti y soy un Executive Chef asesor en el campo alimentario y de la restauración. Hace ya un tiempo tuve un restaurante con estrellas michelín durante muchos años, y una sociedad que organizaba ferias y eventos para la promoción de productos del territorio con patrocinio de gobiernos y regiones. Durante un año he sido jefe de la redacción de una revista de cocina que se publicaba cada mes con un grupo de periódicos italianos.

-

\El Decante presenta proyecto junto con Sabors Ibiza-Eivissa



Estamos interesados en hacer un proyecto para la promoción de productos típicos agro alimentarios locales de Ibiza en colaboración con Sabor d' Eivissa. Estos productos serán propuestos por Chef profesionales, y se mostrarán en eventos y cooking shows, aún está por decidir el calendario pero se harán durante todo el año para disfrutar también de los productos de temporada y tendrán lugar en plazas, estructuras públicas, en restaurantes, y en empresas que hayan adherido al proyecto.

Nuestra estructura trabaja desde hace tiempo en la búsqueda de ingredientes de calidad dando a las propias recetas un valor añadido sobre todo para el cliente que viene aquí para probar y descubrir la cultura y las tradiciones locales y de la isla.

Estamos seguros de que es posible organizar una serie de eventos en colaboración con profesionales del sector, entidades o empresas interesadas en ofrecer una parte de patrocinio en productos o servicios para poder realizar degustaciones y promociones.

Desde siempre creemos que la promoción de productos de calidad debe partir de quien los hace y de quien los manipula, pues es esencial para que se conozca bien el producto, su uso y sus mejor calidad.

Quién puede participar

Entidades para el patrocinio, para obtener permisos para el suelo público, permisos para realizar eventos. para la promoción y la valorización del producto.

Empresas y productores del sector agroalimentario, productores de vino, aceite, pan, miel, quesos, carnes, pescados y sus elaborados, sal, verduras biológicas etc.

Y además de artesanos

Escuelas de hostelería, escuelas para Sommeliers y catas de aceite, panaderos y pasteleros que además de promover sus categorías pueden hacer pequeñas introducciones sobre sus cursos e impartir pequeñas nociones generales sobre el tema del evento.

Universidades como la agrónoma, la de economía, empresariales, turismo, periodismo, fotografía artística y musical



Programma inverno IBIZA 2017 e nuova stagione Estate 2018

New Breakfast MENU'
Sushi takeaway
Catering in Villas and
Boats
Special lunch all in
one price
All Pizza take away
Main dishes
OUR PRODUCTS
DEK Foie Gras
Our marinated fish
DEK Salmon and Tuna



NEW BREAKFAST TIME MENU'

Focaccino pomodoro e mozzarella fior di latte

Focaccino al pomodoro grattugiato olio extravergine e sale maldon

Formaggio Cheddar e prosciutto cotto

Burro, acciughe del cantabrico e cipolline casere al balsamico

Con prosciutto crudo e pomodoro ragliato

Salmone marinato ,rucola e burrata

Pollo affumicato al miele, rucola e grana

Caprese pomodoro ,mozzarella e basilico

Dolci

Torta del giorno, carote, banane e noci, fichi e mandorle ,Brownie

Tortino al cioccolato caldo gluten free

Focaccino con burro e marmellata di stagione casera, pesche pere arance e agrumi

Philadelphia e Crema di Cioccolata e nocciole casera

Yogurt di nostra produzione con cereali o frutta mista





Our Private Catering services in Villas and Boats

We organize for your event a special corner with all raw and marinated sea food, oysters, king crab and sushi , sashimi , and much more for your joy and pleasure .

