

Eventos Cuarentaytrés

*cuarentaytrés*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que pueden sufrir variaciones según temporada.



enarentayto

Cocktail

*cuarentaytres*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos y de temporada, por lo que pueden sufrir variaciones según la temporada.

Cocktail opción 1

Referencias de Fingerfood

Barquillo de tartar de atún rojo picante

Gofre de steak tartar

Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés

Paquete de bebida

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza y refrescos.



Cocktail opción 2

Referencias de Fingerfood

Barquillo de tartar de atún rojo picante

Gofre de steak tartar

Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés

Pita de guiso de rabo y pesto de hierbas

Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero

Chocolate

Paquete de bebida

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza y refrescos.



Cocktail opción 3

Referencias de Finger Food

Barquillo de tartar de atún rojo picante

Gofre de steak tartar

Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés

Pita de guiso de rabo y pesto de hierbas

Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero

Mini bao de carrillera de ternera guisada

Chocolate

& Estación de arroces

Arroz de chato o arroz de verduras

Paquete de bebida

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Edición Limitada (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza y refrescos.



Estaciones opcionales

Estación de atún

Sashimi de atún y chimichurri asiático
Dados de lomo atún rojo picantes

Cortador de jamón

Jamón 100% Ibérico cortado a mano por un profesional con pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra

Estación "La Vermutería de Villa Massa"

Barra exclusiva con nuestros vermouths de Villa Massa: Tradizionale, Mediterranean Dry, Mediterranean Rosso

Patatas fritas
Encurtidos
Marineras
Mejillones en escabeche con patatas fritas
Gazpacho andaluz

Estación mexicana

Guacamole con totopos y pico de gallo
Ceviche Malote
Tacos de pollo con mole poblano
Sopes de cochinita pibil

Estación de sushi

2 Unidades por persona
Niguiris
Makis

Estación de ostras

Ostras Gillardeau servidas sobre hielo pilé y diferentes toppings a elegir (Ajo blanco & negro, Michirones, Ponzu...)

Estación de quesos artesanos

Quesos del mundo totalmente artesanos, con distintos panes y regañás, membrillo, fruta fresca y miel

Estación de pulpo a la cartagenera

Pulpo a la cartagenera acompañado de patatas ratte emplatado al momento.

Estación de coctelería 43

A **elegir dos** de las siguientes opciones:

Dolce Vitta

Licor 43, Vodka, zumo de fresa, albahaca, vinagre balsámico & lima

La Tribu

Ron Abuelo, fruta de la pasión, frambuesa & lima

Anahí

Pacharán Berezko, Vodka, Frutos Rojos & Espuma de manzana

Ginger 43

Licor 43, Ginger Ale & Lima

Comida / Cena

*cuarentaytres*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos y de temporada, por lo que pueden sufrir variaciones según la temporada.

Menú opción 1

Entrantes

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Tataki de atún rojo "Fuentes", aguachile, papaya, manzana verde y cacahuetes

Salmorejo, esféricos de aceituna, pesto de hierbas frescas y bonito graso

Platos Principales

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Carrillera de cerdo ibérico, su jugo trufado y chirivía

Carrillera de vaca guisada, su jugo a la vainilla y chirivía

Merluza, su jugo a la brasa, guiso de guisantes y morcón

Postres

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Limón y Yuzu

Tarta cartagenera

Petit Fours



Paquete de bebidas

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Edición Limitada (Rioja)

Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée
Agua, cerveza, refrescos y café

Menú opción 2

Entrantes

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Ensalada de endivias de colores y perdiz escabechada

Tiradito de vieiras con ensalada cítrica de quinoa

Platos Principales

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Paletilla de cabrito glaseada, tomate semi seco, puré de cebolla asada, ajo confitado y patata

Solomillo de buey, perigord, cremosa de patata y crema agria, tupinambo confitado y su crujiente

Rodaballo, su pil-pil con ajada, patatas a la cartagenera y piparras

Postres

(A elegir una opción en común a todos los invitados)

Postre Asiático

Chocolate



Paquete de bebidas

Vino Blanco: Mar de Frades (Albariño)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Reserva (Rioja)

Licor 43 Original, Choco, Horchata & Crème Brûlée

Agua, cerveza, refrescos y café

Barra Libre

cuarentaytrés ⁴³

Barra libre

Paquete de bebida

Ginebras

Martin Millers & Beefeater

Rones

Ron Abuelo Añejo & Havana Especial

Whiskies

Ballantines & Four Roses

Vodkas

Absolut & Smirnoff

Cócteles

Paloma

(Tequila Buen Amigo, Lima & Soda de Pomelo Fever Tree)

Agua, cerveza & refrescos

Paquete de bebida premium

Ginebras

Martin Miller's Westbourne & Monkey 47.

Rones

El Abuelo 7 & Havana 7

Whiskies

Yellow Rose Rye & Chivas 12

Vodkas

Wyborowa

Cócteles

Paloma

(Tequila Buen Amigo, Lima & Soda de Pomelo Fever Tree)

Gin Coffee & Tonic

(Martin Miller's, Licor 43 Baristo, expresso & tónica Fever Tree)

Marrakech

Gin Martin Miller's, zumo de zanahoria, crema de coco, lima & "ras el hanout"

Agua, cerveza & refrescos

Recena

Surtido de sándwiches

Fruta fresca

Mini hamburguesas

Menú infantil

*cuarentaytres*⁴³

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos y de temporada, por lo que pueden sufrir variaciones según la temporada.

Menú infantil

35€ por persona

Entrantes para compartir

Embutidos ibéricos y de la Región
Croquetas de jamón

Principal (A elegir uno en común para todos los invitados)

Espaguetis boloñesa con queso rallado aparte
Hamburguesa 43 con patatas fritas
Solomillos de pollo empanados con patatas fritas

Postre

Chocolate

Paquete de bebida

Agua Cuarentaytrés y refrescos

Confirmación de reservas, pagos y términos

Para reservas de grupos superior a 20 personas, se requiere un depósito no reembolsable de 500€, que deberá pagarse vía transferencia bancaria.

Importe restante:

100 % del presupuesto (Descontando el depósito) 1 semana antes del evento.

Todos los depósitos son no reembolsables.

Variación número de invitados: Se aceptará una disminución máxima del 25% en el número de personas contratadas si se comunica con una antelación de 1 semana.

Para calcular el número final mínimo de invitados se tomará el número confirmado mediante notificación por escrito 1 semana antes de la celebración del evento. No se permitirán más disminuciones en las cifras después de esta fecha.

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas por escrito.

Todos nuestros precios son IVA incluido

Contacto

Equipo Comercial

+34 608 552 486

hola@cuarentaytres.com

www.cuarentaytres.com

C/ Muelle Alfonso XII S/N

30201 Cartagena (España)

