currentzis 43

Menús
Celebraciones

Crea tu propia experiencia



NUESTROS *menús*

Cada detalle cuenta y contamos con recursos para que la celebración sea perfecta, original y memorable

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





NOS *Adaptamos* a ti

Creamos opciones para que
puedas tener la celebración
que tú deseas.

Menú 1

CÓCTEL

Saam de endivia, tzatziki, tofu frito, tomate y eneldo.

Sope de ceviche de langostinos.

Taco de salmón ahumado, jugo de tomate asado, crema agria y eneldo.

Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés.

Gofre de patata y steak tartar "Julio Verne".

Roll de tartar de blanco cartagenero y emulsión de tomillo.

Pita de rabo de vaca guisado y pesto de hierbas.

cuarentaytrés 43

MENÚ PRINCIPAL

Ensalada de tomates frescos y olvidados, zanahoria encominada y láminas de papada ibérica.

Carrillera de cerdo ibérico, su jugo trufado y chirivía en texturas.

Asiático Cuarentaytrés.

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda).

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja).

Agua, cerveza y refrescos.



Precio

65€

IVA Incluído.

Menú 2

CÓCTEL

Saam de endivia, tzatziki, tofu frito, tomate y eneldo.
Taco de salmón ahumado, jugo de tomate asado, crema agria y eneldo.
Tartar de remolacha y gorgonzola.
Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés.
Gofre de patata y steak tartar "Julio Verne".
Roll de tartar de blanco cartagenero y emulsión de tomillo.
Mini bao de carrillera de ternera guisada.

cuarentaytrés 43

MENÚ PRINCIPAL

Tartar de sardina y cebolla morada, sopa fría de pistachos y quisquilla.

Presa de ibérico moruna, cous-cous vegetal y berenjenas encurtidas.

Merengue italiano, crema pastelera, cabello de ángel y almendras.

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda).
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja).
Agua, cerveza y refrescos .



Precio

75€

IVA Incluído.

Menú 3

CÓCTEL

Saam de endivia, tzatziki, tofu frito, tomate y eneldo.

Crujiente de maíz y ceviche de lubina.

Gofre de patata y steak tartar "Julio Verne".

Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés.

Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero.

Rol de secreto ibérico y mejillones en escabeche.

Mini bao de carrillera de ternera guisada.

cuarentaytrés 43

MENÚ PRINCIPAL

Tataki de lomo de atún rojo, ceviche de mosto y matices tailandeses.

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

Chocolate en texturas, cacahuetes y helado de vainilla.

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda).

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja).

Agua, cerveza y refrescos .



Precio

85€

IVA Incluído.

Cocktail

CÓCTEL

Gilda Cuarentaytrés.

Mini pala romana de mozzarella, tomate, albahaca y trufa blanca.

Crujiente de maíz y ceviche de lubina.

Saam de endivia, tzatziki, tofu frito, tomate y eneldo.

Taco de salmón ahumado, jugo de tomate asado, crema agria y eneldo.

Tartar de remolacha y gorgonzola.

Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés.

Gofre de patata y steak tartar "Julio Verne".

Roll de tartar de blanco cartagenero y emulsión de tomillo.

Pita de rabo de vaca guisado y pesto de hierbas.

Roll de secreto ibérico y mejillones en escabeche.

Mini bao de carrillera de ternera guisada.

Mini tarta de asiático.

cuarentaytrés 43

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda).
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja).
Agua, cerveza y refrescos .

Precio

60€

IVA Incluído.



ESTACIONES
de Cocktail

Escoge tus estaciones
y combina a tu gusto.
Puedes crear una
experiencia única.

Estaciones

DE PULPO *a la Cartagenera* 9€ Por persona

Pulpo a la cartagenera acompañado
de patatas ratte emplatado al momento

DE ATÚN 10€ Por persona

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

DE OSTRAS 12€ Por persona

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

LA MEXICANA 8€ Por persona

Guacamole con totopos
Tacos de cochinita pibil
Tacos de pollo con mole

DE QUESOS *artesanos* 9€ Por persona

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

DE SUSHI 10€ Por persona

(2 Unidades por persona)

Niguiris
Makis

CORTADOR DE JAMÓN 790€ Por jamón

Jamón 50% Ibérico cortado a mano por un
profesional con pan tostado con tomate y aceite
de oliva virgen extra

Estaciones

DE "ARROCES DEL MEDITERRÁNEO" 8€ Por persona

A elegir dos opciones de los siguientes:

Caldero de Portmán y alioli suave de ñoras
Arroz a banda de rape y sepia
Arroz de chato murciano
Arroz de verduras

DE COCTELERÍA 43 9€ Por persona

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

MESA DULCE desde 9€ Por persona

DE FOIE 9€ Por persona

Nido de algodón de azúcar hecho al momento coronado con corazón de foie

"LA VERMUTERÍA" 9€ Por persona

Barra exclusiva con Vermuts

Selectos Vermú blanco y rojo
Encurtidos
Marineras
Patatas aliñadas con escabeche
Patatas fritas

DE CHAMPAGNE 24€ Por persona

Pommery Brut Royal
Pommery Brut Rosé Royal
Pommery Blue Royal

cuarentaytrés 43

OPCIONES *Extra*

PREGUNTA POR TODO
LO QUE NECESITES,
NOSOTROS LO
HACEMOS POSIBLE.

¿Necesitas DJ?
Pídenos presupuesto.

BEBIDAS PREMIUM
RECENA *barra libre*

Bebidas PREMIUM

BEBIDA COCKTAIL PREMIUM 5€ Por persona

ESTACIÓN DE CERVEZA Cuatro tipos de cervezas de Estrella Levante

VINO BLANCO Ramón Bilbao Sobre Lías Verdejo *(Rueda)*

VINO TINTO Ramón Bilbao Ed. Limitada *(Rioja)*

CAVA Mar De Frades *(Albariño)*

BEBIDA MENÚ PRINCIPAL PREMIUM 8€ Por persona

VINO BLANCO Mar de Frades *(Albariño)*

VINO TINTO Cruz de Alba Fuentelun Reserva Orgánico *(Ribera del Duero)*

CAVA Mar de Frades

BEBIDA BARRA LIBRE PREMIUM 8€ Por persona / 3 horas

GINEBRAS Martin Miller's Westbourne

RONES El Abuelo 7 & Havana 7

WHISKIES Chivas 12

VODKAS Cîroc

BARRA LIBRE 22€ Por persona / 3 horas

la bebida premium es un suplemento al precio del menú



Recena
BARRA LIBRE

momentos 43

AMERICANA 13€ Por persona
Burger 43
Patatas fritas

CLÁSICA 8€ Por persona
Selección de mini bollería
Selección de mini bocados salados

ITALIANA 12€ Por persona
Selección de pizzas caseras

CHURRERÍA 9€ Por persona
Churros
Gofres
Chocolate



CONDICIONES

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.

cuarentaytrés 43



Eventos & Celebraciones

CONTACTO

+34 608 552 486
hola@cuarentaytres.com
cuarentaytres.com

C/ Muelle Alfonso XII S/N 30201
Cartagena (España)