cuarentaytrés 43

Menús CORPORATIVOS





Explora LOS SABORES DEL *mediterráneo*



Una propuesta gastronómica que apuesta por los sabores de siempre y por la necesidad de contar historias.

UNA PROPUESTÁ *gastronómica Única*

Dirigido por el galardonado Chef Pablo González, el restaurante Zamora Company ofrece una experiencia gastronómica excepcional, además de una sala de eventos para celebraciones únicas.

Nuestra esencia mediterránea se manifiesta en cada detalle, evocando la simplicidad, el estilo de vida relajado y la riqueza cultural de la región con nuestro producto y nuestra gente.





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.

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.

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.

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.



Cóctel CORPORATIVO

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.

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda).

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja).

Agua, cerveza y refrescos .

Precio

60€

IVA Incluído.



cuarentaytrés 43

CONTACTO

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

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



RESTAURANT | EVENTS | EXPERIENCIA 43