cuarentaytrés 43



Menús BODAS

UN ESPACIO *único* PARA
ORGANIZAR *tu* BODA

NOS HACE *Unicos*

Con vistas al mar, en pleno corazón de Cartagena, Espacio Cuarentaytrés ofrece una experiencia gastronómica que une tradición mediterránea y creatividad contemporánea.

Sus menús, elaborados con productos de temporada, reflejan calidad e innovación, bajo la firma de Pablo, chef con dos estrellas Michelin, que imprime una marcada esencia mediterránea.



Pablo Gonzalez Conejero

NUESTROS *Eventos* *incluyen*

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de servicios pensados para ofrecer una experiencia única y personalizada:

- Prueba de menú para 6 comensales.
- Selección personalizada de mantelerías y servilletas.
- Centros de mesa florales.
- Minutas y Seating Plan.
- Coordinación del evento el día de la boda.
- DJ para la barra libre (3h).

**Condiciones aplicables a partir de 100 comensales adultos.*



Menús BODAS

Una propuesta gastronómica pensada para cautivar los sentidos y elevar cada momento a una experiencia única

MENÚ 1

99€ *Por persona*

CÓCTEL

Finger food

Gilda Cuarentaytrés

Crujiente de maiz y ceviche de lubina

Saam de endivia, tzatziki, tofu marinado, tomate y eneldo

Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés

Gofre de patata y steak tartar "Julio Verne"

Rol de tartar de blanco cartagenero y emulsión de tomillo

Pita de rabo de vaca guisado y pesto de hierbas

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua, cerveza y refrescos

MENÚ PRINCIPAL

Ensalada de tomates frescos y olvidados, burrata y láminas de papada ibérica

Carrillera de ternera guisada, su jugo a la vainilla y chirivía en texturas

Asiático Cuarentaytrés
Petit Fours

Paquete de bebidas

Vino blanco Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino tinto Ramón Bilbao Reserva (Rioja)

Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée

Agua, cerveza, refrescos y café

INCLUYE 3H DE BARRA LIBRE

Ginebras Martin Millers & Beefeater

Rones Ron Abuelo Añejo & Havana Especial

Whiskies Ballantines & Four Roses

Vodkas Absolut & Smirnoff

IVA Incluído.
Se sirve 1,5 ud de cada Finger food por persona.

MENÚ 2

109€ *Por persona*

CÓCTEL

Finger food

Gilda Cuarentaytrés

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

Saam de endivia, tzatziki, tofu marinado, tomate y eneldo

Tartar de remolacha y gorgonzola

Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés

Buñuelo de bacalao en tempura y azafrán

Pita de rabo de vaca guisado y pesto de hierbas

Paquete de bebidas

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua, cerveza y refrescos

cuarentaytrés 43

Menú 2

MENÚ PRINCIPAL

Tartar de sardina y cebolla morada, sopa fria de pistachos y quisquilla

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

Merengue italiano, crema pastelera, cabello de ángel y almendras
Petit Fours

Paquete de bebidas

Vino blanco Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino tinto Ramón Bilbao Reserva (Rioja)

Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée

Agua, cerveza, refrescos y café

INCLUYE 3H DE BARRA LIBRE

Ginebras Martin Millers & Beefeater

Rones Ron Abuelo Añejo & Havana Especial

Whiskies Ballantines & Four Roses

Vodkas Absolut & Smirnoff

IVA Incluído.
Se sirve 1,5 ud de cada Finger food por persona.

MENÚ 3

119€ *Por persona*

CÓCTEL

Finger food

Gilda Cuarentaytrés
Sope de ceviche de langostinos
Barquillo de tartar de atún rojo picante
Foie micuit del maestro Alfonso Ortega
Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés
Pita de rabo de vaca guisado y pesto de hierbas
Mini bao de carrillera de ternera guisada

Paquete de bebidas

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

cuarentaytrés 43

Menú 3

MENÚ PRINCIPAL

Tiradito de vieiras con ensalada cítrica de quinoa

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

Chocolate en texturas, cacahuetes y helado de vainilla
Petit Fours

Paquete de bebidas

Vino blanco Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)
Vino tinto Ramón Bilbao Reserva (Rioja)
Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée
Agua, cerveza, refrescos y café

INCLUYE 3H DE BARRA LIBRE

Ginebras Martin Millers & Beefeater
Rones Ron Abuelo Añejo & Havana Especial
Whiskies Ballantines & Four Roses
Vodkas Absolut & Smirnoff

IVA Incluído.
Se sirve 1,5 ud de cada Finger food por persona.

MENÚ 4

129€ *Por persona*

CÓCTEL

Finger food

Mini pala romana de mozzarella, tomate, albahaca y trufa blanca
Saam de endivia, tzatziki, tofu marinado, tomate y eneldo
Taco de salmón ahumado, jugo de tomate asado, crema agria y eneldo
Buñuelo de bacalao en tempura y azafrán
Croqueta de jamón ibérico Cuarentaytrés
Gofre de patata y steak tartar "Julio Verne"
Pita de rabo de vaca guisado y pesto de hierbas

Paquete de bebidas

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

cuarentaytrés 43

Menú 4

MENÚ PRINCIPAL

Tataki de lomo de atún rojo, ceviche de mosto y sutilezas tailandesas

Paletilla de cabrito glaseada y los matices de su asado

Limon y yuzu
Petit Fours

Paquete de bebidas

Vino blanco Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)
Vino tinto Ramón Bilbao Reserva (Rioja)
Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée
Agua, cerveza, refrescos y café

INCLUYE 3H DE BARRA LIBRE

Ginebras Martin Millers & Beefeater
Rones Ron Abuelo Añejo & Havana Especial
Whiskies Ballantines & Four Roses
Vodkas Absolut & Smirnoff

IVA Incluído.
Se sirve 1,5 ud de cada Finger food por persona.

MENÚ INFANTIL

35€ *Por persona*

Menú Infantil

ENTRANTES

Embutidos ibéricos y de la Región
Croquetas de jamón

PLATOS PRINCIPALES

A elegir una opción en común a todos los invitados

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

POSTRE

Chocolate

BEBIDA

Agua Cuarentaytrés y refrescos

cuarentaytrés 43

IVA Incluído.

Cocktail ESTACIONES

La excelencia está en
lo sutil, en el sabor que
sorprende y perdura en
la memoria

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 de 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

OPCIONES *Extra*

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



Recena
BARRA LIBRE

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



SERVICIOS
y condiciones

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

OTROS Servicios

Disponemos de un cuarto para los novios totalmente equipado con **ducha, baño particular, armarios, mesa y espejos para uso particular** durante el día de la boda.

Existe la posibilidad de ampliación de barra libre **hasta las 5 am.**

CONFIRMACIÓN *de* RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para confirmar su reserva, se requiere un depósito no reembolsable de 1.500€, que será abonado mediante transferencia bancaria. El espacio únicamente será entendido como reservado una vez se haya realizado dicho depósito.

El resto de pagos, serán abonados como sigue: 70% del presupuesto (descontado el depósito inicial), un mes antes del evento; el resto del presupuesto, una semana antes de la celebración del evento.

Todos los depósitos son **no reembolsables.**

En relación a la variación del número de invitados, se aceptará una disminución de hasta un 25% de los mismos si se comunica con un mes de antelación a la celebración del evento. El número final de comensales del evento se comunicará diez días antes de la fecha del evento. Una vez realizado el último pago, no se permitirán más disminuciones en el número de invitados.

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas por escrito.

Todos los precios **incluyen IVA.**

cuarentaytrés 43

BODAS & EVENTOS

CONTACTO

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

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

