

# Menú Grupos Primavera - Verano

# Menú 1

*cuarentaytrés* <sup>43</sup>

# Menú 1

50€ por persona

## **Aperitivo de bienvenida**

Aperitivo de bienvenida, Aceite de Oliva Virgen Extra y servicio pan artesano de Cartagena

## **Entrantes para compartir**

Croqueta de jamón

Ensalada de salmón ahumado, crema fresca y manzana

Patata brava con alioli de trufa

Cebolla Bagna Cauda, anchoas, tapenade y avellanas

## **Principal (*Indicar número de platos principales con antelación*)**

Carrillera de ibérico, su jugo al jerez y chirivía

Bacalao confitado a la murciana

## **Postre**

Flan de nata del Maestro Alfonso Ortega

## **Paquete de bebida**

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza, refrescos y café

Nuestra carta de Asiáticos Licor 43 & Carajillos 43

# Menú 2

*cuarentaytrés* <sup>43</sup>

# Menú 2

65€ por persona

## **Aperitivo de bienvenida**

Aperitivo de bienvenida, Aceite de Oliva Virgen Extra y servicio pan artesano de Cartagena.

## **Entrantes para compartir**

Croqueta de jamón

Ensalada de bacalao, naranja y encurtidos

Flor de alcachofa a la plancha, guancial, queso parmesano, yema de Huevo, piñones y jugo reducido de Ibérico

Boquerones ciegos fritos y cítricos

## **Principal (Indicar número de platos principales con antelación)**

Carrillera de ternera, su jugo a la vainilla y chirivía

Lubina o dorada a la Murciana (*la selección del pescado será según mercado*)

## **Postre**

Chocolate

## **Paquete de bebida**

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua Cuarentaytrés, cerveza, refrescos y café

Nuestra carta de Asiáticos Licor 43 & Carajillos 43

# Menú 3

*cuarentaytrés* <sup>43</sup>

# Menú 3

75€ por persona

## **Aperitivo de bienvenida**

Aperitivo de bienvenida, Aceite de Oliva Virgen Extra y servicio pan artesano de Cartagena.

## **Entrantes para compartir**

Croqueta de jamón

Salmorejo de mango, su pipirrana, bonito graso semi-curado y sésamo tostado

Cebolla Bagna Cauda, anchoas, tapenade y avellanas tostadas

Tataki de atún rojo, caponata de berenjena y salsa Tonnata

Flor de alcachofa a la plancha, yema de huevo, jugo de cerdo y jamón

## **Principal (*Indicar número de platos principales con antelación*)**

Rodaballo a la Murciana

Pierna de cordero glaseada, su jugo y patatas al ajo cabañil

## **Postre**

Milhojas Cuarentaytrés

## **Paquete de bebida**

Vino Blanco: Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)

Vino Tinto: Cruz de Alba Roble (Ribera del Duero)

Agua Cuarentaytrés, cerveza, refrescos y café.

Nuestra carta de Asiáticos Licor 43 & Carajillos 43

## Confirmación de reservas, pagos y términos

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

Importe restante: 100 % del presupuesto (Descontando el depósito), se abonará una 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 una semana.

Para calcular el número final mínimo de invitados se tomará el número confirmado mediante notificación por escrito una 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.

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

# Contacto

Equipo Comercial

+34 608 552 486

[hola@cuarentaytres.com](mailto:hola@cuarentaytres.com)

[www.cuarentaytres.com](http://www.cuarentaytres.com)

C/ Muelle Alfonso XII S/N

30201 Cartagena (España)

