



CUARENTAYTRÉS · CARTAGENA

Menú Grupos

Otoño – Invierno

2026 – 2027

cuarentaytrés⁴³



Una experiencia **para compartir**





Menú 1

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

Patata brava con alioli de trufa

Verduras del campo de Cartagena en texturas

PRINCIPAL

A elegir entre los siguientes e indicar número de elecciones con antelación

Carrillera de ibérico, su jugo al jerez y chirivía

Lubina o dorada 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

50€ *Precio por persona*
IVA Incluido.



Menú 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croqueta de jamón

Láminas de salmón, guacamole, escarola y aliño de soja

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

Boquerones ciegos fritos y cítricos

PRINCIPAL

A elegir entre los siguientes e indicar número de elecciones con antelación

Carrillera de ternera, su jugo a la vainilla y chirivía

Bacalao confitado a la murciana

POSTRE

Milhojas de crema y 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

65€ *Precio por persona*

IVA Incluido.



Menú 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croqueta de jamón

Saam de pollo piri-piri, ensalada de col y pepinillos

Ragú de setas silvestres de temporada, con tuétano y espuma de coliflor

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

A elegir entre los siguientes e indicar número de elecciones con antelación

Rodaballo a la Murciana

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

POSTRE

Chocolate en texturas y cacahuetes

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

75€ *Precio por persona*
IVA Incluido.

Modificaciones de menú, alergias y platos principales

Si desea personalizar alguno de los platos que componen nuestro menú, estaremos encantados de atender su solicitud. Para ello, le invitamos a contactar con nuestro Departamento Comercial, que podrá asesorarle y ofrecerle una valoración adaptada a sus necesidades.

Como alternativa al plato principal, ponemos a su disposición una selección de nuestros exquisitos arroces, elaborados especialmente para disfrutar en mesa completa. Le recomendamos consultar previamente su disponibilidad para el día de su reserva, ya que, debido a su elaboración artesanal y a nuestro compromiso con la calidad, disponemos de un número limitado de servicios de arroz por jornada.

Con el fin de cuidar cada detalle de su experiencia, le agradeceremos que nos informe con antelación si alguno de los asistentes presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere algún tipo de dieta específica. De este modo, nuestro equipo podrá adaptar el menú a sus necesidades y garantizar que cada comensal disfrute plenamente de nuestra propuesta gastronómica.

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.



CUARENTAYTRES · CARTAGENA

CONTACTO

Equipo Comercial

+34 608 552 486

hola@cuarentaytres.com

cuarentaytres.com

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

cuarentaytres ⁴³