

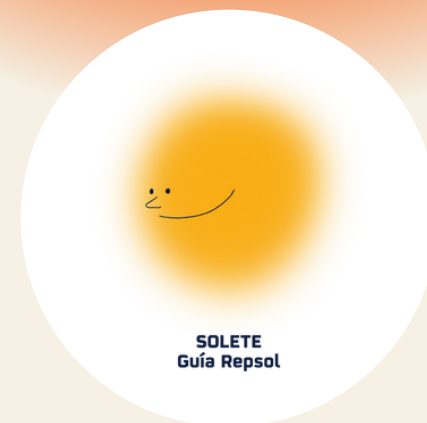
JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL SOL

CARTAGENA 2024



Guía Repsol

NUESTROS 8 SOLES



MAGOGGA





“El éxito de ‘Magoga’ **es el equilibrio** entre la cocina de María Gómez, contemporánea y refinada, y la labor en sala de Adrián de Marcos, que dirige un servicio de alta escuela. Su mayor obsesión es que el comensal conozca todo el **potencial del paisaje cartagenero**, como los pésoles del Campo de Cartagena, el tocino chato o la lecha de las almadrabas murcianas. Pescados del Mediterráneo y el mar Menor, arroz de Calasparra, hortalizas del Campo de Cartagena y carnes de la región conviven con un envidiable carro de quesos.

MAGOGA



MENÚ HABITAT

- Quisquilla de nuestra costa y néctar de sus cabezas
- Pésoles, erizo y consomé ibérico de bellota
- Alcachofa baby, anguila ahumada y foie
- Cordero lechal de Calblanque asado en su propio jugo
- Kokotxa de atuún rojo guisada en jugo de ternera y raíces
- Cítricos, almendra y miel
- Algarroba, regaliz y frutos rojos
- Petit fours finca El Soto

80 €

*IVA incluida
*Bebida no incluida

+80 €

*Maridaje Premium

+40 €

*Maridaje

MALVASÍA





“Desde el año 2005 ha crecido en la calidad de su cocina y servicio constituyendo un referente de la zona en la oferta de cocina mediterránea de autor.

***Situado junto al Mar Menor** este local, de moderna fachada y de reducidas dimensiones (diez mesas y un reservado) atiende en un ambiente acogedor, decorado con una temática relacionada con el mundo del vino, a sus clientes con un servicio de gran calidad y una excelente bodega.”*

MALVASÍA



MENÚ

ENTRANTES

- Lomo de sardinas ahumadas con pimiento asado, puerro y ajo negro
- Carpaccio de setas (Portobello) con mostaza de Dijon
Alcachofa del Campo de Cartagena a la parrilla con crema de foie, jamón y parmesano
- Lomos de dorada fritos en adobo casero

PLATO PRINCIPAL

- Chuleta de cerdo ibérica ala brasa con emulsión de patata y trufa
- Tataky de atún en costra de chia con soja

POSTRE

- Raviolis de chocolate caliente

35 € *IVA incluido
*Bebida no incluida



MOSQUI



*“La Reserva Marina Cabo de Palos - Islas Hormigas es un **paraíso para buceadores y también para los cocineros**, dispuestos a abastecerse con los manjares que procura.*

*Es el caso de Sergio de la Orden, chef que conjuga **conocimiento e imaginación** a la hora de concebir grandes platos marinos y surtir su carta de preparaciones como callos de morena, calamares de potera con panceta. El arroz en caldero, según receta de 1952, es asimismo la especialidad de un establecimiento, que comanda también Isidoro, de marcada estética marinera cuyo eslogan es **“de la mar el mero y del Mosqui el caldero”**.”*

EL MOSQUI



MENÚ

ZARPAMOS

- Hueva de mujol y pan de cristal
- Quisquilla y caldo de gamba
- Tempura de Carabinero
- Mujol y Kombu
- Boquerón

NAVEGAMOS POR EL CABO

- Tortilla de chanquete

FONDEAMOS EN CARTAGENA

- Gamba roja

A LA DERIVA

- Una zarzuela de bogavante

TIMÓN A LA VÍA

- Estofado de Albacoreta de Cabo de Palos

PARA NUNCA ABOCAR

- Callos de morena

MANTENEMOS EL RUMBO

- Calamar en su tinta y cebolla

NOS ADENTRAMOS A TIERRA

- Chato murciano

DE LA MAR EL MERO, Y DEL MOSQUI....

- El caldero

LLEGADA A BUEN PUERTO

- Torrija Olleros Chocolate en 3 texturas

PARA NUNCA ABOCAR

- Petit Fours caseros

85 €

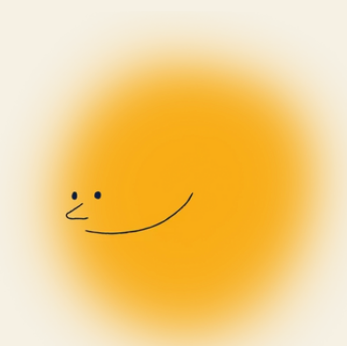
CAFÉ LAB





“En el edificio civil más antiguo que se conserva en Cartagena (1598), el barista Juan Antonio te prepara ese café aromático que te hace viajar por el mundo. ¡Pídetelo un Asiático!”

CAFÉ LAB



SOLETE
Guía Repsol

MENÚ

BOCADILLO DE AUTOR BY MAGOGA

- Ingredientes: Pan Pretzel, mantequilla ahumada con café (descafeinado), anchoas Angelachu, tomates cherry, almendra marcona, cebolla, albahaca, piparras y aceite de albahaca

ZUMO DE NARANJA NATURAL

MINI YOGURT-LAB A

ELEGIR *Opción Sin Gluten

- Crunchy de cereales, yogurt ecológico y fruta de temporada
- Crumble de galleta, mermelada, yogurt ecológico, plátano y perlas de chocolate

BIZCOCHO A ELEGIR O COOKIE SIN GLUTEN

- De limón o chocolate y plátano

BEBIDA A ELEGIR ENTRE TODA NUESTRA CARTA

- Cerveza artesanal, café o limonada artesanal

25 €

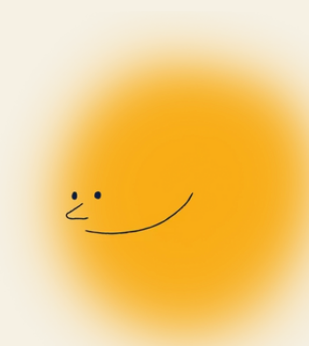
LA MARQUESITA





*“Cuando lo clásico reconforta. Arroz de caldero, pan de calatrava y otras preparaciones murcianas bien hechas en una **cocina familiar con variedad de menús.**”*

LA MARQUESITA



SOLETE
Guía Repsol

MENÚ

PRIMEROS A COMPARTIR

- Marineras al estilo de aquí
- Alcachofas con espinacas, piñones tostados y cremita de patata
- Habitas peladas dos veces con guisantes, jamón y huevitos de codorniz
- Chanquete con huevos rotos

SEGUNDOS A ELEGIR

- Caldero con mujol
- Tartar de atún rojo
- Bacalao
- Rabo de buey
- Lubina a la plancha
- Entrecot de ternera
- Carrillera de ternera al vino tinto

POSTRES A ELEGIR

- Pan de calatrava
- Leche frita
- Milhoja de crema
- Tarta de queso
- Corazón de mousse de chocolate negro o blanco
- Hojaldre con limón y chocolate o vainilla y tofee
- Helado o sorbete

BEBIDA INCLUIDA

- Refrescos, cerveza de barril y agua sin gas
- Lavia Plus -D.O Bullas
- Castaño Macabeo Chardonnay -D.O Yecla

CAFÉ Y PASTAS

58,50 €

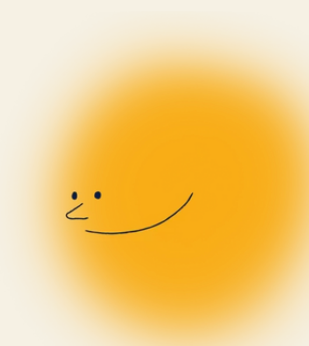
BOCANA DE PALOS





“De frente, los barquitos pesqueros atravesando la bocana; y en el plato 'tataki' de atún rojo, pulpo frito y arroz de boletus. Rubén Davalos regenta este buen restaurante informal.”

BOCANA DE PALOS



MENÚ

PAN Y AJO DE TRES TIPOS

ENTRANTES

- Pulpo a la cartagenera
- Chanquete de la huerta: verdura laminada crujiente, trufa y huevo
- Ensalada de burrata con aguacate y aceite de albahaca

PRINCIPALES

- Arroz caldero con pescado

POSTRES

BEBIDAS

40 € *IVA incluido

CP8





*“Con unas vistas inmejorables al puerto de Cabo de Palos, este restaurante de reciente apertura, es una **buena opción para disfrutar de la cocina mediterránea en la zona portuaria.**”*

CP8



SOLETE
Guía Repsol

MENÚ SOLETE

- Ostras y cava
- Caballito crujiente de Gamba
- Croqueta cremoso de jamón ibérico y parmesano
- Nigiri frito con atún rojo y salsa teriyaki
- Tartar de salmón crujiente con guacamole y yema curada
- Alcachofa hecha en casa con cariño, mascarpone casero y guanciale
- Tataki de entrecot de vaca con patatas fritas y escalivada
- Sorbete de Mango
- Tarta de queso casera

42 €



“Cocina mediterránea con fusión japonesa, en el interior de un hermoso jardín de un emblemático edificio modernista (principios s.XX) en el Huerto de Las Bolas.”

CASA BELTRÍ



CASA BELTRÍ

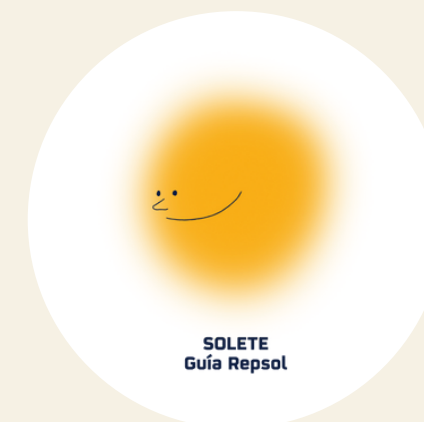




“ En los fogones de Cartagena, el tiempo se entrelaza con los sabores ancestrales, donde la historia se cuece a fuego lento en cada receta. La cocina de fusión es un viaje milenario, un relato tejido por romanos, fenicios y árabes, cuyas influencias perduran en los recetarios familiares como tesoros guardados con esmero.

Aquí, en esta tierra bendecida por una huerta exuberante y acariciada por un mar rebosante de vida, la cocina es un arte que se reinventa con cada ingrediente. Cartagena se erige como un templo gastronómico, donde la abundancia de productos locales es el lienzo sobre el cual se pintan las más exquisitas obras culinarias.

Conquistar los paladares de Cartago es como librar una batalla épica, donde el puerto es el primer bastión que se debe conquistar. Su lonja, testigo del vaivén de las mareas del Mediterráneo y el Menor, es el corazón palpitante de una ciudad que se alimenta de la frescura de sus pescados y mariscos: meros, doradas, dentón, mújol, boquerones, langostinos, almejas, gambas, chanquetes... una sinfonía de sabores que invita a perderse en la deliciosa indecisión de la elección. ”



¡GRACIAS!



Ayuntamiento
Cartagena



Guía Repsol