

OFERTA GASTRONÓMICA

2026

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

BIENVENIDOS A LA FUSIÓN
QUE LLENARÁ TUS SENTIDOS

AM
ALFONSOXIII

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

DESCUBRE LA FUSIÓN DE MAGOGA Y ALFONSO XIII

¡Prepárate para un viaje gastronómico de lujo en el corazón de Cartagena! En una alianza culinaria que desafía los límites de la exquisitez, el Hotel Sercotel Alfonso XIII se une al sumiller Adrián de Marcos y a la talentosa chef María Gómez, artífices del legendario restaurante Magoga. Juntos, para dar vida a una carta que es pura magia, fusionando la esencia de ambas maravillas en cada bocado.

El Hotel Alfonso XIII de Cartagena, sinónimo de experiencia, elegancia y sofisticación, imprime su inconfundible sello en esta propuesta culinaria de vanguardia. María Gómez, la chef con estrella Michelin aporta la modernidad y la innovación que cautivan a los paladares más exigentes.

Toda una experiencia que trasciende los sentidos. Cada sabor es un paseo sensorial único que seducirá a todos los aventureros gastronómicos que se atrevan a probarla. Gracias a Magoga y al Hotel Alfonso XIII, puedes convertir tus eventos en un descubrimiento de la verdadera excelencia culinaria.

¡PREPÁRATE PARA UNA OCASIÓN INOLVIDABLE
QUE DESPERTARÁ TUS SENTIDOS!



TIPOS DE MENÚ

MENU COCKTAIL PORTUS

- Toque crujiente
 - Grissini de cecina de buey
 - Ensaladilla rusa con crujiente de algas y huevas de trucha
 - Foielipino
 - Cucurucho steak tartar y parmesano
 - Mojito de frutos rojos
 - Croqueta de jamón ibérico
 - Samosas de pollo al curry
 - Brandada de bacalao y espuma de piquillo
 - Pulpo y sobrasada miniburguer
 - Pasión de chocolate y algarroba
- 44€

IVA INCLUIDO

MENU COCKTAIL AZOHÍA

- Toque crujiente
 - Ensaladilla rusa con crujiente de algas y huevas de trucha
 - Bocasu de morcilla de verano
 - Tartar de atún
 - Bombón cítrico
 - Langostinos tandoori
 - Buñuelo de queso y setas
 - Patata brava
 - Yogurt de cordero
 - Zamburiña y bearnesa de cítricos
 - Miniburguer
 - Pavlova
- 45€

IVA INCLUIDO

MENU COCKTAIL CALBLANQUE

- Toque crujiente
 - Grissini de cecina de buey
 - Ensaladilla rusa con crujiente de algas y huevas de trucha
 - Tartar de atún
 - Bocasu de morcilla de verano
 - Bombón cítrico
 - Croqueta de jamón ibérico
 - Brandada de bacalao y espuma de piquillo
 - Langostinos tandoori
 - Zamburiña y bearnesa de cítricos
 - Patata brava
 - Pulpo y sobrasada
 - Miniburguer
 - Pavlova
- 49€

IVA INCLUIDO

BÁSICA

VINO BLANCO

Viñas Murillo Trampolín
D.O. Rueda
Verdejo

A la vista es un puro Verdejo, ligando tonos amarillos y verdes. Al olfato entrega su elegancia, sutil con fondo mineral y notas de hierbas aromáticas. Al gusto es lleno, fresco, de boca amplia, con una equilibrada acidez. Recuerdos florales y destacable carácter refinado. Mantiene sabores en boca, resultando persistente y a un tiempo sabroso.

VINO TINTO

Avan Ok
DO Ribera del Duero
Uva Tempranillo

Procedente de cepas plantadas a más de 900 metros de altitud. Vino sabroso, maduro, refrescante y equilibrado. Aromas intensos y persistentes. Una fórmula secreta que permite a Avan ser un vino único y personal.

Bruma Marín
DOP Jumilla
Uva Monastrelll

El Estrecho de Marín, donde se ubica la bodega Viña Elena, es un valle formado entre las montañas Rajica de Enmedio y Solana Sopalmo. Es la zona más cálida y seca de la DOP Jumilla, donde se cultivan uvas equilibradas y frescas, evitando la sobremadurez. Las cepas están en ambas laderas: la este, más sombreada, aporta frescura y mineralidad, y la oeste, con más sol, aporta madurez y calidez típicas de la variedad Monastrell.

LA BODEGA



ESPUMOSO

Rosell Mir
El Serrat Brut Nature 2019
Corpinnat
Macabeo y Parellada

El espumoso Rosell Mir el Serrat Brut Nature es un vino espumoso originario de la región de Cataluña, España. Se caracteriza por su estilo "Brut Nature", lo que indica que no contiene azúcares añadidos, resultando en un perfil seco y fresco. Este espumoso posiblemente presente notas frutales y florales en su aroma y sabor, típicas de los vinos espumosos. Recomendado para quienes prefieren un espumoso con un carácter más seco y equilibrado.

PREMIUM +7€

VINO BLANCO

Viña Cortin 2022
DO RIax Baixas
Uva Albariño

En Viña Cartín encontrarás un vino blanco fresco, equilibrado, con una acidez láctea en su punto (gracias a su fermentación maloláctica), detalles que, en su conjunto, convierten a cada trago de este vino familiar en un elixir sumamente agradable y sabroso para los sentidos.

VINO TINTO

Voelos Crianza 2018
DOP Rioja
Uva tempranillo

Procedente de cepas plantadas a más de 900 metros de altitud. Vino sabroso, maduro, refrescante y equilibrado. Aromas intensos y persistentes. Una fórmula secreta que permite a Avan ser un vino único y personal.

Viña Sastre Roble
DO Ribera del Duero
Uva Tempranillo

Viña Sastre Roble es un tinto con potencia y complejidad en el que predominan los aromas varietales con puntas ligeramente torrefactas como consecuencia de su crianza. Bien integrado, agradable y fácil de beber. Viña Sastre Roble está elaborado a partir de cultivo artesano, sin adición de abonos minerales, herbicidas, ni insecticidas.

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

BIENVENIDOS A LA FUSIÓN
QUE LLENARÁ TUS SENTIDOS

AM
ALFONSOXIII

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*

AM
ALFONSOXIII

AM
ALFONSOXIII
by *magoga*