

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!







RECEPCIÓN

Sea cual sea el menú que elijas, nos aseguramos de que tus invitados disfruten de una espera amena y refrescante.



BEBIDA

Vino

Cerveza

Refrescos

Agua



TOQUE CRUJIENTE

Cacahuets garrapiñados especiados

Chips de boniato

Palomitas al curry

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

TIPOS DE MENÚ

MENÚ GALERAS

COCKTAIL

TOQUE CRUJIENTE

ENSALADILLA RUSA CON CRUJIENTE DE ALGAS Y
HUEVAS DE TRUCHA

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

PATATAS BRAVAS

BOMBÓN CÍTRICO

ENTRANTE

HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CEBOLLA Y SETAS
DE TEMPORADA

PRINCIPAL

COSTILLA DESHUESADA CON CIRUELAS AL JEREZ,
PARMENTIER DE BONIATO Y CRUJIENTE DE PAN

POSTRE

PASIÓN DE CHOCOLATE Y ALGARROBA

54€

MENÚ FAJARDO

COCKTAIL

TOQUE CRUJIENTE

ENSALADILLA RUSA CON CRUJIENTE DE ALGAS Y
HUEVAS DE TRUCHA

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

PATATAS BRAVAS

MINI BURGUER

BOMBÓN CÍTRICO

ENTRANTE

HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CEBOLLA Y SETAS
DE TEMPORADA

PRINCIPAL

LUBINA WELLINGTON

POSTRE

PASIÓN DE CHOCOLATE Y ALGARROBA

59€

TIPOS DE MENÚ

MENÚ CENIZAS

COCKTAIL

TOQUE CRUJIENTE
BOCASÚ
SAMOSA DE POLLO AL CURRY
LANGOSTINO TANDOORI
TARTAR DE ATÚN
MOJITO DE FRUTOS ROJOS

ENTRANTE

CARPACCIO DE BACALAO, TOMATES SECOS,
EMULSIÓN DE ENELDO Y PICADA DE PASAS DE
CORINTO

PRINCIPAL

CARRILLERA, BONIATO Y FOIE

POSTRE

PIÑA, COCO Y CURRY

64€

MENÚ PEÑASBLANCAS

COCKTAIL

TOQUE CRUJIENTE
BOCASÚ
SAMOSA DE POLLO AL CURRY
LANGOSTINO TANDOORI
TARTAR DE ATÚN
MOJITO DE FRUTOS ROJOS

ENTRANTE

ARROZ MELOSO DE PRESA IBÉRICA, TROMPETAS DE
LA MUERTE Y FONDO DE JAMÓN CURADO

PRINCIPAL

CORVINA A LA BRASA CON CREMOSO DE COLIFLOR
ASADA Y VINAGRETA TIBIA DE CANGREJO

POSTRE

PAVLOLVA

69€

TIPOS DE MENÚ

MENÚ TENTEGORRA

COCKTAIL

ENSALADILLA RUSA CON CRUJIENTE DE ALGAS Y
HUEVAS DE TRUCHA

FOIELIPINO

PULPO Y SOBRASADA

LANGOSTINO TANDOORI

MINIBURGUER

BOMBÓN CÍTRICO

ENTRANTE

QUISQUILLA DE CARTAGENA CON TOQUES DE LA
HUERTA

PRINCIPAL

COCHINILLO CONFITADO, SU PIEL, PATATA Y
COMPOTA

POSTRE

PAVLOLVA

74€

APERITIVO FRIO

- Cecina de buey
- Tartar de atún
- Ensaladilla y algas
- Foielipino
- Mojito de frutos rojos
- Bombón cítrico
- Aceituna mimética
- Bocasú de morcilla de verano
- Cucurucho de steak tartar y parmesano



APERITIVO CALIENTE



- Langostino tandoori
- Zamburiña
- Mini hamburguesa
- Samosa de pollo al curry
- Yogurt de cordero
- kokotxa de merluza
- Brandada de bacalao con espuma de piquillos
- Croqueta melosa de jamón ibérico
- Buñuelo de queso y setas
- Pulpo y sobrasada
- Patata brava



ENTRANTES

HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CEBOLLA Y SETAS DE TEMPORADA

Un delicado huevo poché a baja temperatura se presenta sobre un cremoso de cebolla caramelizada, suave y lleno de matices. Lo acompañan setas confitadas de temporada, que aportan aromas terrosos y textura melosa. La combinación equilibra dulzor y untuosidad con la riqueza del huevo. Un plato elegante que realza la esencia de la cocina de producto.

CARPACCIO DE BACALAO, TOMATES SECOS, EMULSIÓN DE ENELDO Y PICADA DE PASAS

Delicado carpaccio de bacalao finamente laminado, acompañado de tomates secos confitados y una suave emulsión de eneldo. La frescura de los brotes y flores comestibles aporta un contraste aromático y visual. Una picada de pasas de Corinto y almendras tostadas completa el plato con un sutil toque dulce y crujiente. Una creación elegante que equilibra frescura, sabor y presentación sofisticada.

SEMIESFERA GLASEADA DE FOIE CURADO, GELÉE DE HIGOS Y CRISTALINO

Semiesfera de foie curado recubierta con un brillante glaseado, elegante y delicado. Se acompaña de una gelée de higos y bastones de manzana verde, que aportan frescor y un contraste frutal. El cristalino de textura gelatinosa y translúcida, suma un matiz etéreo y refinado. Un bocado equilibrado que combina intensidad, dulzor y frescura cítrica.

SOPA FRÍA DE QUISQUILLA

Nuestra "Sopa fría de Quisquilla de Cartagena" es un festín de sabores mediterráneos. La quisquillas frescas, con una salsa ceviche de pimientos amarillos asados y un toque de lima que realza su frescura. Este plato se completa con mini verduritas de la huerta, que aportan crujiente y colores naturales. Una explosión de frescura y sabor que rinde homenaje a la riqueza de la costa mediterránea.

ENSALADA DE CIGALA Y TOCINETA

Nuestra "Ensalada de Brotes, Tocineta y Cigala Crujiente" es un festín de sabores y texturas. Brotes frescos y crujientes se combinan con tocineta ahumada y cigala crujiente para ofrecer una experiencia culinaria única. Un plato que celebra la frescura y la creatividad en cada bocado.

ENSALADA DE BOGAVANTE (SUPLEMENTO 15€)

Nuestra "Ensalada de Bogavante" es una obra maestra de sabores mediterráneos. Combina la succulenta carne de bogavante con la textura suave de los fideos de arroz. Los tomates fresco aportan un toque de frescura, mientras que los philys ofrecen un toque salado y las ñoras ahumadas agregan una profundidad de sabor única. Cada bocado es una experiencia gourmet que te llevará a la costa mediterránea.



PESCADOS

MERLUZA

Nuestra "Merluza con Sopa de Tomates" es una deliciosa combinación de sabores. La merluza se presenta sobre una sopa de tomates cherry marinados, realzando su frescura y sabor. Un plato que celebra la simpleza y la exquisitez de los ingredientes.

RAPE

Nuestra creación de "Rape Pil Pil con Yuca Frita en Tinta de Calamar" es una mezcla de sabores y texturas única. El rape se baña en una salsa pil pil, mientras que la yuca se fríe en tinta de calamar, agregando un toque marino y crujiente al plato. Una experiencia culinaria que combina tradición y creatividad.

SALMÓN

Nuestro "Salmón en Salsa de Eneldo con micro verduras" es un deleite para el paladar. El salmón se presenta con una salsa de eneldo que realza su sabor, acompañado de micro verduras frescas que añaden color y textura.

LUBINA WELLINGTON CON BECHAMEL DE SETAS Y GAMBAS

Lubina fresca envuelta en un crujiente hojaldre de mantequilla, rellena de una cremosa bechamel con setas y gambas salteadas. El toque marino del alga codium intensifica los sabores y aporta carácter al conjunto. Una pincelada de mostaza y la ralladura cítrica equilibran frescura y suavidad. El resultado es un plato refinado que combina técnica clásica y matices del mar.



CARNES

COCHINILLO CONFITADO

Nuestro "Cochinillo Confitado" es una exquisitez culinaria que presenta una combinación irresistible de carne tierna y piel dorada y crujiente. Acompañado de un chutney de frutas que realza los sabores.

PALETILLA DE CORDERO LECHAL

Nuestra "Paletilla de Cordero Lechal" es una experiencia gourmet. La paletilla se cocina a la perfección, ofreciendo una textura tierna y un sabor excepcional. La salsa de cordero realza la carne con su riqueza y sabor, mientras que la crema de chirivía agrega una suavidad y dulzura deliciosamente contrastante. Un plato que celebra la calidad de los ingredientes y la elegancia de la cocina

PICHÓN (SUPLEMENTO 9€)

Nuestro plato de "Pichón Marinado en Escombrum con Bizcocho de Cuquillo" es una experiencia culinaria excepcional. El pichón se sumerge en una marinada de escombrum que realza su sabor de manera única. Se sirve junto a un delicioso bizcocho de cuquillo con una textura ligera y esponjosa gracias al sifón. Es una combinación perfecta de sabores y texturas que te sorprenderá y satisfará por igual.

CARRILERA, BONIATO Y FOIE

Carrillera de ternera guisada lentamente en vino y brandy hasta alcanzar una textura tierna y jugosa. Se acompaña de una cremosa salsa de boniato y foie, que aporta untuosidad y profundidad de sabor. Los chips de boniato añaden un contrapunto crujiente y ligero. Un plato reconfortante que combina tradición y refinamiento gastronómico.

SOLOMILLO DE TERNERA, FOIE Y PERIGORD

Solomillo de ternera de gran calidad, marcado y servido en su punto justo para resaltar su jugosidad. Se acompaña de un foie de pato dorado que aporta riqueza y untuosidad al conjunto. La salsa Périgord, elaborada con trufa, oporto y demiglace, intensifica los aromas y la profundidad del plato. Una guarnición de puré de patata suave completa esta interpretación clásica y refinada.

COSTILLA DESHUESADA CON CIRUALAS AL JEREZ, PARMENTIER DE BONIATO Y CRUJIENTE DE PAN

Costilla de vaca cocinada lentamente hasta lograr una textura melosa, glaseada con su jugo reducido y un toque de miel. Se acompaña de ciruelas al Jerez, que aportan dulzor y profundidad aromática. El parmentier de boniato añade suavidad y notas ligeramente especiadas. El crujiente de pan completa el plato con contraste y elegancia en la presentación.

ARROZ MELOSOS DE PRESA IBÉRICA, TROMPETAS DE LA MUERTE Y FONDO DE JAMÓN CURADO

Arroz bomba cocinado en un fondo intenso de jamón curado, que aporta profundidad y sabor. Se enriquece con dados de presa ibérica y trompetas de la muerte, que suman jugosidad y matices terrosos. El resultado es un arroz meloso, aromático y equilibrado. Se presenta con toques de alioli suave, aceite de hierbas y un crujiente de jamón.



PRE - POSTRES

POSTRES

PRE-POSTRES

PIÑA, COCO Y CURRY

Este plato es una experiencia culinaria que sorprende los sentidos. La piña se presenta en diversas texturas, desde fresca y crujiente hasta en forma de nieve, creando una paleta de sabores y sensaciones en cada bocado. El toque inesperado de este plato es el curry verde, que se incorpora de manera sutil y equilibrada, creando un contraste intrigante de sabores que eleva la piña y el coco a nuevas alturas.

SOPA DE QUESO Y FRAMBUESA

La sopa de queso, cremosa y rica, se sirve con una bola de helado de frambuesa que aporta un contraste refrescante y un toque agridulce. Este plato fusiona lo salado y lo dulce de manera deliciosa.

POSTRES

PAVLOVA

Nuestra "Pavlova" es una obra maestra de la repostería. Se compone de una base de merengue crujiente por fuera y suave por dentro, coronada con una generosa capa de crema batida y decorada con una variedad de frutas frescas.

PASIÓN CHOCOLATE Y ALGARROBA

Nuestra "Pasión de Chocolate y Algarroba" es una sinfonía de sabores y texturas que deleitará a los amantes del chocolate. Este plato se compone de un coulant de chocolate con un corazón derretido, un crujiente de chocolate para añadir contraste y otro crujiente de coco para un toque exótico. El elemento estrella es el helado de algarroba, que aporta un sabor suave y terroso que complementa a la perfección la intensidad del chocolate.



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.



ESTACIONES

ESTACIÓN DE VERMUT, COCTELERÍA O GIN TONIC

La estación de coctelería, vermut y gin tonics de Mario Gallart es una experiencia única que combina la creatividad, la pasión por la mixología y la atención al detalle. Con un enfoque en la excelencia en la preparación de bebidas, esta estación es un lugar donde los amantes de los cócteles pueden disfrutar de una amplia gama de opciones elaboradas con los mejores ingredientes y presentadas de manera impecable.



ESTACIÓN DE OSTRAS CON ABRE OSTRAS

Nuestra Estación de Ostras con Abre ostras hará que los invitados disfruten de una variedad de ostras frescas cuidadosamente seleccionadas, preparadas en el momento por abre ostras profesionales. Acompañadas de condimentosde alta calidad, estas ostras ofrecen una experiencia marina única y sofisticada que dejará una impresión duradera en su evento. Con una presentación impecable y opciones de personalización, esta estación añade un toque de frescura y lujo a su evento especial.

ESTACIÓN DE QUESOS

De la mano de El Aperitivo del Pintor encontrarás la mejor oferta en quesos de pastor de leche cruda y pasteurizada. Quesos de pasto y ecológicos, elaborados con leche obtenida de animales felices. Se definen como seleccionadores de queso artesanal, su trabajo es visitar queserías, ver el entorno en el que se cría y vive el ganado y elegir lo que se ajusta a nuestros valores. Trabajamos con productores que nos garantizan el bienestar animal y el respeto al entorno rural.



ESTACIÓN DE SUSHI

Una Estación de Sushi es una experiencia gastronómica única y sofisticada que eleva la recepción de su evento a un nivel superior. Esta estación a manos de ENSO SUSHI ofrece una amplia variedad de sushi fresco y delicioso, preparado por chefs expertos en vivo. Con ingredientes de la más alta calidad y una presentación impresionante, esta estación de sushi agrega un toque de elegancia y sabor inolvidable a su evento. Personalizable y entretenida, esta opción culinaria crea recuerdos que perduran para toda la vida.

CORTADOR DE JAMÓN

Presentamos el auténtico jamón ibérico a su elección, cortado y presentado en vivo por un maestro cortador de jamón profesional. Cada loncha de jamón es una obra maestra de sabor y calidad, y la presentación elegante añade un toque de sofisticación a su evento especial. Sumérjase en la rica tradición culinaria española y permita que sus invitados disfruten de esta delicia única en su celebración.



ESTACIÓN DE CAFÉ

Descubre la propuesta Estación Barista CaféLab para disfrutar del café de especialidad. Conoce todo el mimo y cariño que te proporcionará nuestro café de especialidad. Creada totalmente desde cero con materiales reciclados y restaurados, nuestra estación barista cuenta con todo lo necesario para dar un servicio único de café de especialidad

***CONSULTE MÁS PROPUESTAS DE ESTACIONES
Y PRECIOS**

SERVICIO INCLUIDOS

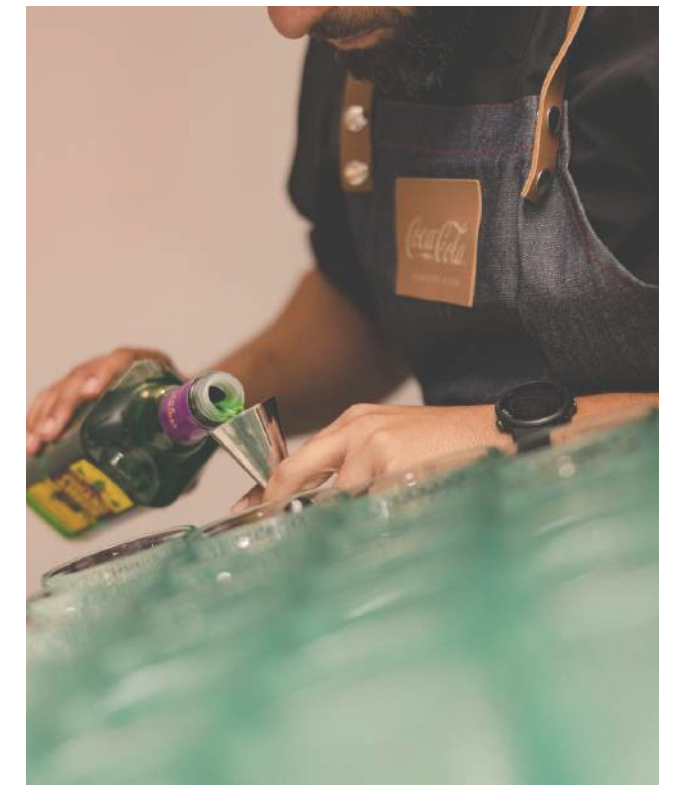
- Minutas personalizadas.
- Centro de Flores naturales incluido para cada mesa del salón.
- Seating plan.
- Existen menús para niños y/o adolescentes, celíacos, vegetarianos, veganos, alergias o cualquier otro tipo de menú especial que se necesite para cualquier invitado.



SERVICIO EXTRA

SONORIZACIÓN Y DJ

- Corte de tarta personalizada.
- Mantelerías, sillas y decoración especial.
- Photocall.
- Animador infantil y servicio de canguro.
- Música en directo para la amenización de Cóctel.
- Flores personalizadas.
- Decoración del interior de salón.
- Servicio de DJ.
- Fotografía y video.
- Mesa de Dulces Infantiles.
- Servicio de wedding planner.



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*