MENÚ

COCKTAIL

COLEGIO ABOGADOS CARTAGENA

CHIPS BONIATO

PALOMITAS AL CURRY

CACAHUATES GARRAPIÑADOS

ENSALADILLA RUSA CON CRUJIENTE DE ALGAS Y HUEVAS DE TRUCHA

Clásica y suave, reinventada con crujiente de algas y huevas de trucha para una experiencia única de sabores y texturas.

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

PATATA BRAVA COCKTAIL

Deliciosas patatas baby crujientes, acompañadas de una auténtica salsa
brava casera con el equilibrio perfecto de picante y sabor. Se complementan con una mayonesa cítrica que aporta un toque fresco y cremoso a cada bocado.

MINIBURGER

Jugosa carne de buey con queso Cheddar derretido y rodajas de pepinillos, servida en un suave panecillo, todo ello coronado con una misteriosa y sabrosa salsa secreta.

BOMBÓN CÍTRICO

Bombón cítrico con exterior de manteca de cacao y un interior líquido vibrante que equilibra dulzura y acidez.

ALFONSOXIII
by magoga 968520000
reservas@hotelalfonsoxiii.com

MENÚ

COLEGIO ABOGADOS CARTAGENA

ENTRANTE

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.

PRINCIPAL

(A elegir previamente)

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.

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.

POSTRE

PASIÓN CHOCOLATE Y ALGARROBA

Una sinfonía de sabores y texturas que deleitará a los amantes del chocolate. Este plato se compone de un coulant 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.

LA EXPERIENCIA INCLUYE:

UNA COPA POR PERSONA PARA BRINDAR Y DISFRUTAR DE LA CELEBRACIÓN, ACOMPAÑADA DE MÚSICA Y AMBIENTE FESTIVO CON NUESTRO SERVICIO DE DJ.

ALFONSOXIII
by magoga 968520000
reservas@hotelalfonsoxiii.com