

Menú 1

Mézclum con mango, vinagreta de aguacate, panceta ahumada y
huevo mimosa

Pudin de merluza, puerros y gambas gratinado con salsa de aceitunas
negras

Carrillera estofada con patatas salteadas y espinacas

Brownie de chocolate

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 30 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 2

Ensalada de endibia, manzana, tomate, queso fresco y salsa de yogur con enebro

Filete de dorada asada con patatas, salsa de azafrán, rúcula y vinagreta de tomate

Medallones de ave rellenos de paté y jamón con reducción de salsa merlot

Tiramisú con salsa toffee

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 31 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 3

Ensalada de langostino, mézclum, espárragos verdes y vinagreta de jerez

Pastel de calabacín con salsa de pimientos del piquillo

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de ciruela, patata parisina y verduritas

Bavarois de frutos del bosque

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 32 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 4

Ensalada gourmet con ahumados, vinagreta de soja y alcaparras

Calamar relleno con salsa de su tinta

Medallones de ibérico al fricandó con salsa de setas, patatas y
verduras

Tarta de trufa con fondo de vainilla

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 36 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 5

Volován de carrillera con salsa fricandó y crujiente de fideos chinos

Espárragos trigueros envueltos en jamón y pasta de hojaldre con salsa de parmesano

Lomo de merluza confitada con salsa de piquillo y ajos

Cono de leche frita con sorbete de manzana ácida

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 37 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 6

Burrata con tartar de tomate y micro brotes

Revuelto de bacalao dorado con salsa de pimientos asados

Entrecortado de ternera con jugo de naranja, patatas y verduritas

Dados de leche frita con helado de turrón

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 38 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Hotel Alfonso XIII - Paseo Alfonso XIII, 40
30203 CARTAGENA (Murcia).
Tif.: (+34) 968520000
correo@hotelalfonsoxiii.com
www.hotelalfonsoxiii.com
www.carlosiiihotel.com

Menú 7

Brocheta de langostinos con vinagreta de cítricos y hueva
Tronco de merluza sobre juliana de judías verdes con salsa americana
Lomo alto relleno con virutas de jamón, pasas y orejones con patatas
asadas y verduritas
Pastel de Selva Negra con crema inglesa y chocolate caliente

Café

Bodega

Refrescos y cervezas
Vino Blanco DO Rueda
Vino Tinto DO Rioja
Cava Freixenet Brut Nature

PVP 39 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 8

Ensalada gourmet con cebolla caramelizada, queso de cabra, delicias de pato y aderezo de balsámico

Hojaldre de marisco con salsa americana y crujiente de puerros

Caramelo de paletilla de cordero asada en su jugo, fricasé de setas silvestres y patatas torneadas

Coulant de chocolate con sorbete de mandarina y crema inglesa

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 41 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Hotel Alfonso XIII - Paseo Alfonso XIII, 40
30203 CARTAGENA (Murcia).
Tif.: (+34) 968520000
correo@hotelalfonsoxiii.com
www.hotelalfonsoxiii.com
www.carlosiihotel.com

Menú 9

Ensalada templada con láminas de salmón y vinagreta de alcaparras

Bacalao confitado acompañado de fritada de tomate, cebolla
caramelizada y ajos tiernos

Pastel (catafi) de buey con puré especiado y gratén de queso

Bomba de chocolate con fondo de crema inglesa

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 43 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 10

Xatonada con dados de bacalao, pan tostado, emulsión de tomate y salsa romesco

Vieiras asadas con espárragos verdes, tomate confitado y puré especiado

Solomillo de ternera con trinchado de hongos acompañado de verduras salteadas

Brocheta de frutas con chocolate

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 46 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.