

Magoga es el abrazo gastronómico entre la inmensidad del Mediterráneo y el alma del Campo de Cartagena. Una búsqueda constante del equilibrio, entre la sencillez y la armonía, entre la técnica y el producto, entre el respeto y la pasión gastronómica. Una experiencia única en búsqueda de la felicidad. Todo eso es Magoga.

Magoga is the gastronomic embrace between the immensity of the Mediterranean and the soul of Campo de Cartagena. A constant search for balance, between simplicity and harmony, between technique and product, between respect and gastronomic passion. A unique experience in search of happiness. That is what Magoga is all about.

abrazo
*ma
goga*
el equilibrio

Á N I M A

Snacks – “Un paseo por Cartagena”

Ensaladilla caramelizada - Cristal de patata y hueva de mújol - Caldo de ave, cítricos y maíz - Flor del Campo de Cartagena, sobrasada vegetal y miel - Bombón cítrico y hierbas de nuestro entorno

Snacks – “A stroll through Cartagena”

Caramelized Spanish potato salad - Potato crystal and mullet roe - Poultry stock, citrus and corn - Campo de Cartagena flower, vegetable sobrasada and honey - Citrus bonbon and herbs from our environment

Pan brioche acompañado de mantequilla de oveja y sal de San Pedro del Pinatar

Brioche bread with sheep's butter and salt from San Pedro del Pinatar

Quisquilla de nuestra costa, almendra y caviar

Little shrimp of our coast, almond and caviar

Bogavante azul del Mediterráneo, sus corales y emulsión de chato

Mediterranean blue lobster with its corals and Chato emulsion

Pan de masa madre de centeno y trigo acompañado de AOVE hojiblanca ecológico

Rye and wheat sourdough bread accompanied by organic hojiblanca EVOO

Péssoles, callos de bacalao y pistacho

Peas, cod tripe and pistachio

Alcachofa, sardina ahumada y foie

Artichoke, smoked sardine and foie gras

Ventresca de atún, remolacha y pera especiada

Tuna belly, beetroot and spiced pear

Cordero lechal de Calblanque, apionabo y verdes del litoral

Suckling lamb from Calblanque, celeriac and coastal greens

Opcional: Carro de Quesos premiado el mejor de España

Joyas lácteas servidas como un ritual + 12€/pers.

Optional: Artisan Cheese cart awarded the best in Spain

Dairy jewels served as a ritual + €12/pax

Naranja, hibiscus y azahar

Orange, hibiscus and orange blossom flower

Piñón, romero y aceite oliva virgen extra

Pine seed, rosemary and olive oil

Petit Fours Finca El Soto

(Lokum de tomillo y miel, tocinillo de zanahoria y jengibre, tostones, bombón de chato)

Petit Fours Finca El Soto

(Thyme and honey lokum, Chato pork bonbon, tostones, carrot and ginger tocinillo)

Menú servido a mesa completa | Precio por persona: 120€ - Bebidas no incluidas

Maridaje de nuestro sumiller: 90€ - Premium 120€ | IVA incluido

Menu served at full table | Price per person: €120- Drinks not included

Wine pairing by our sommelier: 90€ - Premium €120| VAT included

H Á B I T A T

Snacks – “Un paseo por Cartagena”

Ensaladilla caramelizada - Cristal de patata y hueva de mújol - Caldo de ave, cítricos y maíz - Flor del Campo de Cartagena, sobrasada vegetal y miel - Bombón cítrico y hierbas de nuestro entorno

Snacks – “A stroll through Cartagena”

Caramelized Spanish potato salad - Potato crystal and mullet roe - Poultry stock, citrus and corn - Campo de Cartagena flower, vegetable sobrasada and honey - Citrus bonbon and herbs from our environment

Pan brioche acompañado de mantequilla de oveja y sal de San Pedro del Pinatar

Brioche bread with sheep's butter and salt from San Pedro del Pinatar

Quisquilla de nuestra costa, almendra y caviar

Little shrimp of our coast, almond and caviar

Alcachofa, sardina ahumada y foie

Artichoke, smoked sardine and foie gras

Pan de masa madre de centeno y trigo acompañado de AOVE hojiblanca ecológico

Rye and wheat sourdough bread accompanied by organic hojiblanca EVOO

Ventresca de atún rojo, remolacha y pera especiada

Tuna belly, beetroot and spiced pear

Cordero lechal de Calblanque, apionabo y verdes del litoral

Suckling lamb from Calblanque, celeriac and coastal greens

Arroz de Calasparra: tierra y monte

Rice Bomba P.D.O. Calasparra, earth and mountain

Opcional: Carro de Quesos premiado el mejor de España

Joyas lácteas servidas como un ritual + 12€/pers.

Optional: Artisan Cheese cart awarded the best in Spain

Dairy jewels served as a ritual + €12/pax

Naranja, hibiscus y azahar

Orange, hibiscus and orange blossom flower

Piñón, romero y aceite oliva virgen extra

Pine seed, rosemary and olive oil

Petit Fours Finca El Soto

(Lokum de tomillo y miel, tocinillo de zanahoria y jengibre, tostones, bombón de chato)

Petit Fours Finca El Soto

(Thyme and honey lokum, Chato pork bonbon, tostones, carrot and ginger tocinillo)

Menú servido a mesa completa | Precio por persona: 95€ - Bebidas no incluidas

Maridaje de nuestro sumiller: 60€ - Premium 90€ | IVA incluido

Menu served at full table | Price per person: €95- Drinks not included

Wine pairing by our sommelier: €60 - Premium €90| VAT included

CARTA

MENU

ENTRANTES | STARTERS

- Quisquilla de nuestra costa, almendra y caviar | 29€

Little shrimp of our coast, almond and caviar | €29
- Ventresca de atún rojo con escabeche de tomates y fresas | 25€

Tuna belly with tomato and strawberry escabeche | €25
- Alcachofa, anguila ahumada y foie | 23€

Artichoke, smoked eel and foie gras
- Bogavante azul del mediterráneo, sus corales y emulsión de chato | 80€

Mediterranean blue lobster with its corals and Chato emulsion | €80
- Pésoles, callos de bacalao y pistacho | 25€

Peas, cod tripe and pistachio | €25

QUESOS | CHEESE

- Joyas Lácteas. Premiado como mejor carro de España | 45€

Seis joyas láctea, afinadas a mano por Adrián de Marcos, servidas como un ritual: pan de higo, tostas hojaldradas, mermeladas de temporada.
- Dairy Jewels. Awarded best cheese trolley in Spain | €45

Six dairy jewels, hand-aged by Adrián de Marcos, served as a ritual: fig bread, flaky toasts, seasonal jams

SEGUNDOS | MAIN COURSES

- Ventresca de atún rojo, remolacha y pera especiada | 35€

Tuna belly, beetroot and spiced pear | €35
- Arroz de Calasparra: tierra y monte | 29€

Rice Bomba P.D.O. Calasparra, earth and mountain | €29
- Cordero lechal de Calblanque, apionabo y verdes del litoral | 35€

Suckling lamb from Calblanque, celeriac and coastal greens | €35
- Cochinillo deshuesado con su piel crujiente, puré de patata y chutney | 36€

Boneless suckling pig with crispy skin, potato purée and chutney | €36

CARTA

MENU

POSTRES | DESSERTS

Pavlova crujiente de merengue y frutos rojos | 12€

Crispy pavlova with meringue and red berries | €12

Naranja, hibiscus y azahar | 12€

Orange, hibiscus and orange blossom flower | €12

Piñón, romero y aceite de oliva virgen | 12€

Pine seed, rosemary and olive oil | €12

Asiático: esencia de un café cartagenero | 12€

Asiatico: essence of a Cartagena coffee | €12

CÓCTELES | COCKTAILS

Pisco Sour de fruta de la pasión | 14€

Passion fruit pisco sour | €14

Nuestro Bloody Mary | 14€

Our Bloody Mary | €14

Negroni | 14€

Negroni | €14

Long Island Iced Tea | 14€

Long Island Iced Tea | €14

CAFÉS | COFFEES

India Ratnagiri | 8€

Nicaragua Cactuai | 8€

Mexico Ki Ya | 8€

Colombia La Leona Honey Descafeinado | 8€

Colombia La Leona Honey Decaffeinated | €8

CARTA MENU

INFUSIONES | INFUSIONS

DIGESTIVAS | DIGESTIVE | 4.5€

Manzanilla · Poleo menta

Chamomile · Mint pennyroyal

RELAJANTES | RELAXING | 4.5€

Tila · Rooibos | Tila · Rooibos

FRUTALES | FRUITY | 4.5€

Rooibos Choco Menta · Tutti Frutti · Frutos del Bosque

Rooibos Chocolate Mint · Tutti Frutti · Forest Fruits

DESCONGESTIVAS | DESCONGESTIVE | 4.5€

Poleo Menta | Mint

TÉS | TEA | 4.5€

Té Blanco Pai Mu Tan · Té verde Eco · Té Rojo · Té Negro Indio a la canela · Té Negro

White tea · Eco green tea · Red tea · Indian Black Tea with Cinnamon · Black tea

Todos los entrantes a compartir se servirá media ración por comensal. Los platos principales sólo se sirven individualmente. Si es usted alérgico o intolerante, por favor comuníquelo al personal.
Los precios incluyen IVA

All starters to be shared will be served in half portions per person. Main courses are only served individually, If you are allergic or intolerant, please inform the staff.
Prices includes VAT