

El menú de Nochevieja de Magoga nace del encuentro entre la luz del Mediterráneo y el alma del Campo de Cartagena. Cada plato es un homenaje a nuestra tierra, un equilibrio entre emoción, técnica y sencillez.

Hemos creado esta propuesta para despedir el año celebrando lo vivido y dar la bienvenida al nuevo con un instante de felicidad en cada bocado.

Así se siente el menú de Nochevieja de Magoga.

Magoga's New Year's Eve menu is born from the encounter between the Mediterranean light and the soul of the Campo de Cartagena. Each dish is a tribute to our land, a balance of emotion, technique, and simplicity.

We have created this menu to bid farewell to the year celebrating what we have experienced and to welcome the new one with a moment of happiness in every bite.

This is the feeling of Magoga's New Year's Eve menu.

abrazo
*ma
goga*
el equilibrio

M E N U N O C H E V I E J 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 bread and cured fish - 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

Pésoles, pistacho y callos de bacalao

Pesoles, pistachio and cod tripe

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

Rye and wheat sourdough bread accompanied by organic hojiblanca EVOO

Setas de temporada, anguila ahumada y foie

Seasonal mushrooms, smoked eel and foie

Ventresca de atún rojo y coliflor

Bluefin tuna belly and cauliflower

Cochinillo deshuesado con su piel crujiente, puré de patata y chutney

Boneless suckling pig with crispy skin, mashed potatoes and chutney

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

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 bombon, tostones, carrot and ginger tocinillo)

Copa de cava

Glass of cava

Uvas

Grapes

Menú servido a mesa completa | Precio por persona: 165€ - Bebidas no incluidas

Maridaje de nuestro sumiller:120€ | IVA incluido

Menu served at full table | Price per person: €165- Drinks not included

Wine pairing by our sommelier:€120| VAT included