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.

abraza

magoga

el equilibrio

ÁNIMA

Snacks – "Un paseo por Cartagena"

Ensaladilla caramelizada - Caldo de ave, cítricos y maíz - Cristal de patata y foie marino - Gamba roja y caviar - Bombón cítrico y hierbas de nuestro entorno

Snacks – "A stroll through Cartagena"

Caramelized spanish potato salad - Poultry stock, citrus and corn - Potato jelly with sea foie gras - Red prawn and caviar - 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 frambuesa
Little shrimp of our coast, almond and raspberry

Tomate de autor, albahaca y labneh
Heirloom tomatoes, basil and labneh

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

Bajocas, anguila ahumada y foie
Green beans, smoked eel 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: 128€ - Bebidas no incluidas
La experiencia puede completarse con una selección de vinos
diseñada por nuestro sumiller | Maridaje 90€ | Premium 120€ | IVA incluido

Menu served at full table | Price per person: €128- Drinks not included
The experience can be complemented by a selection of wines
curated by our sommelier | Wine pairing 90€ | Premium 120€ | VAT included

www.restaurantemagoga.com

HÁBITAT

Snacks — "Un paseo por Cartagena"
Ensaladilla caramelizada - Caldo de ave, cítricos y maíz - Cristal de patata y foie marino - Ravioli de hueva de gamba roja y caviar - Bombón cítrico y hierbas de nuestro entorno

Snacks — "A stroll through Cartagena"
Caramelized spanish potato salad - Poultry stock, citrus and corn - Potato jelly with sea foie gras - Ravioli red prawn and caviar - 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 frambuesa
Little shrimp of our coast, almond and raspberry

Tomate de autor, albahaca y labneh
Heirloom tomatoes, basil and labneh

Bajocas, anguila ahumada y foie
Green beans, smoked eel 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, remolacha y pera especiada
Tuna belly, beetroot and spiced pear

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: 98€ - Bebidas no incluidas
La experiencia puede completarse con una selección de vinos
diseñada por nuestro sumiller | Maridaje 60€ | Premium 90€ | IVA incluido

Menu served at full table | Price per person: €98- Drinks not included
The experience can be complemented by a selection of wines
curated by our sommelier | Wine pairing 60€ | Premium 90€ | VAT included

CÓCTELES, CAFÉS E INFUSIONES
COCKTAILS, COFFES AND INFUSIONS

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

Rwanda Sholi | 8€

Costa Rica Finca Monte Alto | 8€

Mexico Ki Ya | 8€

Perú Descafeinado | 8€
Decaffeinated from Peru | €8

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 | TEAS | 4.5€
Té Blanco Pai Mu Tan | Pai Mu Than White Tea
Té Verde Eco | Eco Green Tea
Té Rojo | Red Tea
Té Negro Indio a la Canela | Indian Black Tea with Cinammon
Té Negro | Black Tea

Si es usted alérgico o intolerante, por favor comuníquelo al personal. Los precios incluyen IVA
If you are allergic or intolerant, please inform the staff. Prices includes VAT