

A photograph of two performers on a stage. The performer on the left is wearing a costume made of many small, shiny, reflective pieces, possibly metallic or plastic, and has a large, clear, circular prop in front of their face. The performer on the right is wearing a dark, textured, form-fitting outfit with a large white arrow on the back and a black bunny-ear headpiece with a red tuft of hair. They are both holding large, clear, circular props. The background is a stage with purple and blue lighting, a large screen, and a stage light fixture with a green beam of light.

De las «chicas buenas» nadie se acuerda.
De los eventos convencionales tampoco.

Malachela *& Finca Casa Luna*



En **Malachela & Finca Casa Luna**, sabemos que una celebración es un momento que se recuerda durante toda la vida, por eso queremos organizar la vuestra a lo grande. Que ese día se convierta, de verdad, en un recuerdo inolvidable.

Eventos sin
LETRA PEQUEÑA.

M&FCL



Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás, un grupo dedicado a la hostelería desde hace más de 60 años y con una amplia experiencia en la organización de eventos de todo tipo. Por ello, sabemos que el esfuerzo y el trabajo de un equipo experimentado son primordiales, así como el cuidado del más mínimo detalle para que cada evento sea único.

En 2022, Grupo Casa Tomás obtuvo las certificaciones Q de Calidad y S de Sostenibilidad otorgados por el Instituto de Calidad Turística Español, convirtiéndose en el primer grupo de restaurantes en obtener a la vez ambas certificaciones. Nos sentimos particularmente orgullosos de este logro porque supone un reconocimiento al trabajo y a la profesionalidad de todo nuestro equipo y nos impulsa a seguir superándonos cada día.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.



En una fiesta lo único
IMPRESINDIBLE
es la compañía.

An outdoor wedding venue featuring rows of wooden chairs with white floral centerpieces, set under large thatched umbrellas. A central aisle is visible, leading towards a white bench in the background. The scene is surrounded by lush tropical vegetation and palm trees under a clear blue sky.

Del resto nos encargamos nosotros.
Ya tienes una cómplice para tus
locuras eventos.

Los menús de
Malachela & Finca Casa Luna



EXPERIENCIA CÓCTEL DE SABORES

PRECIO: 81€ + IVA/ COMENSAL

SERVIDO TIPO CÓCTEL

3 PASES DE PRE APERITIVO CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE 30 MIN

Se ofrecen bocados ligeros y bebidas, que abren el apetito antes del banquete principal y es el primer momento de socialización. Sirve para dar la bienvenida mientras los novios llegan o se preparan para la entrada oficial.

9 PASES DE DELICIAS ELABORADAS POR NUESTRO CHEF CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE 90 MIN

6 MESAS TEMÁTICAS SE SIRVEN A LA VEZ QUE LAS DELICIAS DE NUESTRO CHEF, LA DURACIÓN SERÁ LA MISMA QUE LAS DELICIAS DEL CHEF

(en caso de elegir estación de jamón con cortador esta incluirá 1 jamón con 1 cortador cada 80 comensales)

SURTIDO DE MINI PASTELERÍA CASERA CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE 30 MIN

BODEGA

REFRESCOS, AGUA Y CERVEZAS

TINTO CRIANZA D.O. RAMÓN BILBAO

BLANCO D.O. RUEDA DESCOMUNAL

CAVA Y SIDRA

MESA TEMÁTICA DE ASIÁTICOS

(esta mesa se servirá durante la primera hora de barra libre, si algún comensal desea otro tipo de café o infusión también está incluido, en caso de no querer el servicio de Mesa temática de Asiáticos el café se servirá de manera tradicional justo después del postre).

EXPERIENCIA EL ARTE DE SERVIR EL SABOR

PRECIO: 83€ + IVA/ COMENSAL

SERVIDO TIPO CÓCTEL

3 PASES DE PRE APERITIVO CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE 30 MIN

Se ofrecen bocados ligeros y bebidas, que abren el apetito antes del banquete principal y es el primer momento de socialización. Sirve para dar la bienvenida mientras los novios llegan o se preparan para la entrada oficial.

11 PASES DE DELICIAS ELABORADAS POR NUESTRO CHEF CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE 60 MIN

1 MESA TEMÁTICA SE SIRVE A LA VEZ QUE LAS DELICIAS DE NUESTRO CHEF, LA DURACIÓN SERÁ LA MISMA QUE LAS DELICIAS DEL CHEF

(en caso de elegir estación de jamón con cortador esta incluirá 1 jamón con 1 cortador cada 80 comensales)

SERVICIO EN MESA

1 PRIMER PLATO A ELEGIR DE NUESTRO DOSSIER

1 PLATO PRINCIPAL A ELEGIR DE NUESTRO DOSSIER

1 PRE POSTRE A ELEGIR DE NUESTRO DOSSIER

1 POSTRE A ELEGIR DE NUESTRO DOSSIER

BODEGA

REFRESCOS, AGUA Y CERVEZAS

TINTO CRIANZA D.O. RAMÓN BILBAO

BLANCO D.O. RUEDA DESCOMUNAL

CAVA Y SIDRA

MESA TEMÁTICA DE ASIÁTICOS

(esta mesa se servirá durante la primera hora de barra libre, si algún comensal desea otro tipo de café o infusión también está incluido, en caso de no querer el servicio de Mesa temática de Asiáticos el café se servirá de manera tradicional justo después del postre).

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Veganos y Vegetarianos

Estaciones Gourmet (a elegir 1)

Estación de Hummus: Hummus de Garbanzos, hummus de Lentejas, hummus de Alubias, hummus de Calabaza y Guacamole. Crudités de Zanahoria, Apio y Pepino. Chips de Verduras y Tubérculos. Crissini, Crakers y Nachos de maíz.

Estación de Vasitos: Vasito de Ajo Blanco, Vasito de Remolacha, Vasito de Calabaza, Vasito de Melón y Vasito de Sopa de Tomate. Sushi Maki vegetal de aguacate, mango y pepino. Chips de Verduras y Tubérculos.

Delicias de Cóctel de Bienvenida (a elegir 1)

Samosa de tofu al curry.

Cazuelita de hummus con alcachofa tempurizada.

Crujiente de morcilla de verano.

Maki tempurizado con crema de soja.

Lingote milhojas de patatas bravas.

Tartar de zanahoria con chaat masala y yogur vegetal.

Berenjena frita bañada con miel de caña.

Chips de verdura con flor de sal.

Mini brocheta de verdura con salsa teriyaki.

Tempura de aguacate con mayonesa de cilantro.

Rollito vietnamita con verduras estofadas.

Bao de Tofu con Salsa Hoisin

Ratatouille sobre cilindro de tramezzini.

Sopa de tomates asados con aceite de albahaca.

Brocheta de zarangollo con mayonesa de rúcula.

Primer Plato Individual (a elegir 1)

Ensalada de tomate escabechado, tofu y albahaca.

Tomate relleno de aguacate y salmorejo.

Raviolis sobre un cremoso de calabaza y crema de almendras tiernas

Sorbete

Sorbete de mango y maracuyá.

Plato Principal (a elegir 1)

Ceviche de champiñón

Aspic de escalivada con microbrotes y vinagreta de aceitunas negras.

Shitakes estofadas demi-glacé vegetal sobre parmentier de AOVE.

Wellington de berenjena y setas con puré de remolacha asada

Dulces Individuales (a elegir 1)

Minestrone de frutas de temporada con moscatel y sorbete de melocotón.

Brownie de chocolate en dos texturas.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Menús Infantiles

Dos Opciones

Menú Infantil

Precio: 50 € + iva / comensal hasta 12 años

Plato al Centro
Jamón y Queso
Nuggets

Plato Principal
Plato combinado de pechuga de pollo con patatas fritas y croquetas

Postre Individual
Tarta de la abuela.

Bebidas
Agua y Refrescos.

*Menú Staff: 70€ + iva/comensal
Se compone del Menú Adulto Elegido sin Cóctel

Menú Infantil Vegano/Vegetariano

Precio: 50 € + iva / comensal hasta 12 años

Plato al Centro
Chips de Verduras

Plato Principal
Burger vegana con patatas fritas.
Hummus con crudites de zanahoria.

Postre Individual
Helado de frutas.

Bebidas
Agua y Refrescos.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.



Cayetano Gómez es el *Chef Ejecutivo* del Grupo Casa Tomás. Su labor dentro del grupo se centra, no sólo en coordinar a los equipos de cocina, sino en crear una oferta gastronómica con sentido en cada una de las líneas de negocio, a la vez que ensalza el producto de cercanía, de nuestra tierra y de nuestro mar.

Cuenta con una amplia experiencia en el mundo de la gastronomía. Es, además, sumiller e imparte formación a profesionales de la gastronomía, forma parte de jurados gastronómicos (Gastrotea, Madrid Fusión, San Sebastian Gastronomika, etc...). Ha obtenido premios como el de cocinero en la edición VIII de los Premios de la gastronomía de la Región de Murcia, Primer y único español campeón del mundo del Concurso Internacional de la IV Copa Jerez y mención especial de la Academia de Gastronomía Murciana 2024, entre otros.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

PRE APERITIVOS:

- Surtidos de vasitos: Sopita de tomate con albahaca, Parfait de calabaza con crema de queso. Gazpacho de remolacha.
- Snack de patata chips con crema de mejillón en escabeche.
- Cucuruchos de tuberchips con sal maldon.
- Vasitos de humus con crudité.
- Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico.
- Vasitos de gazpachito con huevo hilado.
- Remolacha asada con yogurt y Ruperto curado.
- Tartar de zanahoria con chat masala.

APERITIVOS SERVIDOS EN EL JARDÍN

- Brocheta de verduras tempurizadas con salsa holandesa
- Migas de pan con masa madre, huevo poché, crema de boletus y embutidos tradicionales.
- Pan Tramezzini con yema curada en soja, revuelto de clara de huevo con ajtes y rocino ibérico.
- Mini brioche de mejillón crujiente con mayonesa en escabeche.
- Mini marineras con anchoa del cantábrico premium.
- Cucurucho de choco frito.
- Rollitos de salmón marinado y relleno de crema de queso con huevas de arenque.
- Cucharitas de steak tartar de ternera.
- Cucharitas de gulas con gambas.
- Zamburiña con mantequilla Maitre D'Hotel
- Gyozas de pollo con teriyaki de jengibre y cítricos.
- Pokebol de salmón salvaje con falsa mahonesa kimuchi
- Dátiles rellenos de almendra Marcona y panceta
- Croqueta con leche fresca de cabra D.O. Tallante con jamón ibérico
- Alcachofa con lámina de atún y kimchie.
- Rollito de presa, relleno de duxelle y tartufata.
- Bao de Pull Pork y Crispi Onion con salsa Hoisin + 0,50 €
- Mini Burguer de Ternera con Foie, Cebolla caramelizada y Mostaza Dijon + 1€
- Bao de Cochinita Pibil + 0,50 €
- Bao Pull Pork y Onion con salsa Hoisin + 0,50 €
- Mini Burguer de Ternera con Foie y Cebolla caramelizada y Mostaza Dijon + 1€
- Cucurucho Puntilla Nacional + 0,60 €
- Cucharitas de tartar de Atún rojo y tomate con Mahonesa Kimchie + 1,10 €

EL SUPLEMENTO CON PIEZA SERA DE 1,80 € + iva

DISPONEMOS DE UNA APP PARA CONFIGURACION DE SU MNEÚ DONDE PODRÁ ENCONTRAR FOTOS DE DELICIAS DEL CHEF INCLUIDAS EN EL MENÚ Y TAMBIÉN CON UN COSTE EXTRA

MESAS TEMÁTICAS

- Embutidos de la tierra (selección de embutidos de la tierra como: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocinao salado y sobrasada acompañado de pan de campo).
- Rincón de la Abuela (Selección de ricas croquetas de Bacala, gambas al ajillo, jamón ibérico, cabrales y boletus).
- Estación de Gyozas, Dumplings, Wanton y Dim Sum.
- Jamón Ibérico de cebo de campo D.O. Guijuelo acompañado de pan tostado y tomate con servicio de cortador (en caso de elegir esta estación, ésta incluirá un jamón con un cortador cada 100 comensales)
- Jamón puro bellota D.O. Balle de los Pedroches con servicio de cortador, Suplemento 350 € (en caso de elegir esta estación, ésta incluirá un jamón con un cortador cada 100 comensales).
- Sableador de salmón marinado con cítricos sobre tostas de pan con matequilla pomada y huevas del propio salmón.
- Mesa temática de Marineras (La Clásica con 00, Bicicleta, Carpaccio de pulpo con pimentón y Tataki de Atún con Wakame).
- Estación de caldero (elaborado con Arroz bomba D.O. Calasparra y una selección de pesacados de Roca y acompañado con Ali oli ligero de crema de azafrán
- Buffet de quesos de Autor , Selección premium Lechera de Burdeos + 2 .

EL SUPLEMENTO POR MESA TEMÁTICA SERÁ DE 5€ + IVA

DISPONEMOS DE UNA APP PARA CONFIGURACIÓN DE SU MENÚ DONDE PODRÁ ENCONTRAR FOTOS DE ESTACIONES INCLUIDAS EN EL MENÚ Y TAMBIÉN CON UN COSTE EXTRA.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

PRIMEROS PLATOS:

- Emulsión de tomate raf con AVOE y quenelle de atún rojo.
- Ensalada de brotes tiernos con rulo de cabra, gel de manzana, cherry y vinagreta de mostaza.
- Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con crema de nécoras.
- Salmón mini-cuit, terrina acompañado de yogourt-wasabi y micro brotes.
- Alcachofas con cecina, velouté de almendras y parmesano.
- Huevo poché con setas, puré de trufa y salsa de foie
- Ensalada de Pato en dos texturas con peras al vino, vinagreta de módena y miel.
- Canelón de tres carnes con Bechamel de leche fresca y trufa.
- Carpaccio de Old-Duroc marinado con cítricos, parmesano, chirivía cremosa y Gri Biché,
- Tartar de Old-Duroc narinado en cítricos, Jalapeño, Pepino encurtido y Parfait de chirivía.

SUPLEMENTO SU QUIERE AÑADIR UN PRIMER PLATO MÁS, ES DE 7,27 € + IVA

PLATOS PRINCIPALES:

- Carrillera de ternera al vino monastrel, puré de patata y cítricos, parfait de calabaza.
- Secreto confitado en salsa de soja y jengibre con parmentier de patata al ajo cabañil.
- Presa ibérica asada en adobo sobre hachís parmentier duxelle.
- Solomillo glaseado teriyaki de piña y manzana con patatas confitadas en escabeche,
- Lingote de cordero Segureño I.G.P. con puré de patata al ajo cabañil, pimiento de padrón con reducción de oloroso de Jerez
- Solomillo de ternera lechal sobre cama de patata confitada y crema de Boletus + 6 €
- Wllington con Duxelle trufada y salsa de vino amontillado + 2 €
- **PESCADOS PARA SUSTITUTIR LA CARNE:** (NECESITAMOS LA PREVISIÓN A LA VEZ QUE EL LISTADO DE MESAS):
- Lomo lubina con bouquet de cuscús al aroma del caldero regado con salsa D. O Cava
- Dorada asada napada con americana de gamba, mejillón y pulpo.
- Bacalao con pastel de puerro al cava con coulis de pimientos del piquillo.

DISPONEMOS DE UNA APP PARA CONFIGURACION DE SU MNEÚ DONDE PODRÁ ENCONTRAR FOTOS DE DELICIAS DEL CHEF INCLUIDAS EN EL MENÚ Y TAMBIÉN CON UN COSTE EXTRA

PRE- POSTRES

- Batido Ligero de mojito al aroma de hierbabuena
- Batido Ligero de gin-tonic
- Batido Ligero de limón al cava
- Batido Ligero de Mango
- Batido Ligero de mandarina
- Batido Ligero de mango, mandarina con gelatina de jengibre
- Batido Ligero de limón y lima sobre gelaina de Ginger Beer.

POSTRES

- Coulant de chocolate con bola de vainilla y chocolate caliente
- Leche frita con bola de turrón, sopa de vainilla y toque de chocolate
- Torrija casera con bola de turrón y salsa de vainilla
- Milhojas rellena de chantillí de vainilla

DISPONEMOS DE UNA APP PARA CONFIGURACIÓN DE SU MENÚ DONDE PODRÁ ENCONTRAR FOTOS DE ESTACIONES INCLUIDAS EN EL MENÚ Y TAMBIÉN CON UN COSTE EXTRA.

M & FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.



Café Asiático by *José Díaz*

Una estación dedicada al café. Sí, habéis leído bien, café. En ella vuestros invitados podrán saborear una mezcla armoniosa de café, leche condensada, brandi y Licor 43, con un toque de canela y corteza de limón. Inspirada en la combinación que pedían los marineros que llegaban al puerto de Cartagena desde Asia a comienzos del siglo XX.

¡Todo un chute de energía para que la fiesta no pare!

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Muchas Gracias

Malachela & Finca Casa Luna



hola@malachela.es

(+34) 610 20 03 61 - (+34) 616 37 23 10

Dirección de donde preferáis, 30201 Cartagena (Spain)