

A photograph of two people in elaborate costumes at a party. The person on the left is wearing a shiny, metallic, crystalline outfit with a large, clear, spherical helmet. The person on the right is wearing a black, textured outfit with a large, black, bunny-ear-like headpiece and a red feathered collar. They are both holding large, clear, spherical objects. The background is dimly lit with colorful lights and a stage structure.

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.

A rustic outdoor dining table is set with a centerpiece of flowers, including white baby's breath, purple flowers, and pink roses. Several wine glasses are placed around the table. The table is covered with a light-colored cloth. Above the table, a canopy of hanging Edison-style light bulbs is visible, creating a warm and inviting atmosphere. The background features lush greenery and a thatched roof structure.

En una fiesta lo único
IMPRESCINDIBLE
es la compañía.



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.

An outdoor wedding venue featuring several large, thatched umbrellas providing shade. Rows of wooden chairs are arranged on either side of a central aisle, each with a white floral centerpiece. The background is filled with lush greenery and palm trees under a clear blue sky.

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



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.

Los menús de
Malachela *& Finca Casa Luna*



Menú Mesas Temáticas

Precio: 81 € + iva / comensal

Calentamos motores con...

Cinco Estaciones Gourmet a Elegir

Empezamos con...

Ocho Pinchos del Cóctel a Elegir

Ponemos el Toque Dulce con...

Un Surtido de Mini Pastelería Casera

Y No Puede Faltar, la Bodega con...

Refrescos, Agua y Cervezas

Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Cava y Sidra

Aguantaremos la Fiesta con...

Un Mueble Cafetero con Cafés e Infusiones Premium con una duración de 1h desde el inicio de la Barra Libre.

Incluye

Persona de protocolo

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Menú

Precio: 83 € + iva / comensal

Calentamos motores con...

8 Aperitivos de Cóctel a Elegir Servidos en el Jardín

Empezamos con...

Una Estación Temática a Elegir

No compartimos...

Un Primer Plato Individual a Elegir

Rebajamos la Comida con...

Un Sorbete a Elegir

Y como es Fiesta, Rematamos con...

Un Plato Principal a Elegir

Ponemos el Toque Dulce con...

Un Postre a Elegir

Y No Puede Faltar, la Bodega con...

Refrescos, Agua y Cervezas

Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Cava y Sidra

Aguantaremos la Fiesta con...

Un Show de Asiático elaborado por los novios.

Un Mueble Cafetero con Cafés e Infusiones Premium con una duración de 1h desde el inicio de la Barra Libre.

Incluye

Persona de protocolo

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

Plato Principal
Plato combinado de pechuga de pollo con patatas fritas y croquetas
Hummus con crudites de zanahoria.

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.

Estaciones Gourmets y Servicios

Estaciones

Embutidos de la Tierra (Selección de Embutidos de la tierra: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocino salado y sobrasada. Acompañado de pan de pueblo).

Sableador de salmón marinado con cítricos, sobre tostas de pan con mantequilla pomada y huevas del propio salmón.

Rincón de la Abuela (Selección de ricas croquetas de Bacalao, gamba al ajillo, jamón ibérico, cabrales y boletus).

Un jamón ibérico de cebo D.O Guijuelo por boda, acompañado con pan tostado y tomate servido con cortador, suplemento a partir de siguiente jamón a 550€ la pieza incluye cortador.

Mesa de quesos: curado, semi curado, azul, gouda y grana padano con regañas y gresites

Estación de quesos de autor selección premium Lechera de Burdeos + 3€

Encurtidos y salazones (Selección de aceitunas: Cieza, Partida y Gordal. Bonito salado, mojama extra y hueva de maruca con almendra Marcona). + 3€

Estación Asturiana (Selección de productos asturianos: Chorizo a la sidra, pastel de cabracho, cachopines, tosta de cabrales a la sidra). + 3€

Estación de Sushi. Makis, Niguiris y Uramakis + 3€

Estación de Latas y Vermouth. Latas de mejillones, berberechos y navajas + 3€

Mesa de Marisco (Selección de mariscos de primera calidad elegidos la misma semana según lonja). + 8€

***Incluida 1 estación temática, en caso de añadir más estaciones gourmets extras son + 4€ sobre el suplemento establecido.**

Servicios

Jamón puro de bellota D.O. Valle de los Pedroches acompañado de pan tostadito y tomate con servicio de cortador. 820€

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Delicias de Cóctel de Bienvenida

Cremoso de calabaza, crumble y Ruperto curado.

Canelón de presa trufado, crema de parmesano y setas.

Alcachofa confitada con atún, mango y mahonesa de kimche.

Lingote milhojas de Patatas Bravas.

Mini marineras con anchoa del cantábrico premium.

Surtido de vasitos: Emulsión de tomate con aceite de oliva virgen.
Parfait de calabaza con crema de queso. Gazpacho de remolacha.

Tabla de cucuruchos de: salchicha de pellizco, chips de verduras y
huevo de maruca.

Cucurucho de cazón.

Brandada de bacalao cremoso y gel de perejil.

Rollitos de salmón marinado y relleno de crema de queso con
huevas de arenque.

Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán.

Cucharita de steak tartar de ternera.

Dadito de salmón marinado en cítricos con yogur especiado.

Gyozas de pollo con teriyaki de jengibre y cítricos.

Taco de atún con salsa tonata y alcaparra tempurizada.

Rollito de pollo a la provenzal con rúcula.

Cucuruchos surtidos de croquetas: Bacalao, Gamba al Ajillo y
Boletus.

Brocheta de zarangollo con salsa holandesa + 0.50€

Migas de pan con masa madre, huevo poché, crema de boletus y embutidos
tradicionales + 0.50€

Pan tramezzini con yema curada en soja + 0.50€

Costrón de pan con huevo de codorniz y láminas de chorizo + 0.50€

Mini brioche de mejillón crujiente con mayonesa de escabeche + 0.50€

Cucharitas de tartar de atún rojo y tomate con mayonesa de kimche + 0.50€

Dátiles rellenos de almendra Marcona y panceta + 0.50€

Tartaleta de ahumados con pico de gallo y encurtidos + 1.00€

Caballito con mayonesa kimche + 1.00€

Calamar encebollado con mayonesa de lima + 1.00€

Tosta de foie gras con gel de piña y pasas + 1.00€

Bao de pull pork y crispy onion con salsa hoisin + 1.00€

Saam de langostino crujiente con salsa tártara + 1.00€

Mini burger de ternera con foie, cebolla caramelizada y mostaza de Dijón
+ 1.00€

Medallón de pulpo sobre puré emulsionado con n'duja + 1.00€

Zamburiña gratinada con mantequilla maître d'hotel + 1.00€

Costrón de pan con anchoa, mantequilla pomada de jengibre y vodka, alga
nori y perlas de soja. + 1.80€

***Incluidos 8 pinchos, en caso de añadir más pinchos extras son + 1,50€
sobre el suplemento establecido.**

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Platos Individuales

Primeros

Crêps de cabracho con salsa gribiche y huevas de caballa.

Salmón mi-cuit terrina acompañado de yogurt-wasabi y micro brotes

Daditos de atún con tomate kumato y espárragos en tempura.

Risotto de espárragos trigueros, limón y parmesano.

Arroz bomba D.O Calasparra con pluma ibérica, boletus y foie.

Canelón gratinado de berenjena asada relleno de rabo de toro sobre cama de salsa pomodoro.

Ensalada Waldorf.

Ensalada de brotes tiernos con tatín de queso de cabra, gel de manzana y vinagreta de frambuesa.

Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con crema de nécoras.

Alcachofas con cecina, velouté de almendras y parmesano.

Ensalada de ventresca con pico de gallo y cítricos, con rulo de pepino y rabanitos. + 3€

Emulsión de tomate Raf con AOVE y quenelle de atún rojo. + 3€

Ensalada de pato en dos texturas con peras al vino, vinagreta de Módena y miel. + 3€

Huevo a baja temperatura con setas y puré trufado. + 3€

Esencia de tomate gelificado, bonito, almendras tiernas y encurtidos. + 3€

Nuez de vieira sobre parfait de coliflor y gamba. + 5€

Tartar de salmón y sus huevas, macerado en cítricos, puré de aguacate y crujiente de arroz. + 5€

Incluido 1 plato individual. En caso de suprimir el plato individual el coste del menú bajaría 6€ pero se tendría que sustituir por 4 variedades más de cóctel o por una estación y una variedad más de cóctel.

Sorbetes

Sorbete de mandarina.

Sorbete de mango.

Sorbete de limón al cava.

Sorbete de gin-tonic.

Sorbete de mojito al aroma de hierbabuena.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Platos Principales

Principales

Carrillera de ternera al vino monastrel, puré de patata, cítricos y parfait de calabaza.

Secreto confitado en salsa de soja y jengibre con parmentier de patata al ajo cabañil.

Solomillo de cerdo cocinado a baja temperatura sobre terrina de patata y padrón con flor de sal.

Presa ibérica asada en adobo sobre hachís parmentier duxelle.

Pluma ibérica con patata confitada, col rizada y tocino.

Solomillo glaseado teriyaki de piña y manzana con patatas confitadas en escabeche.

Lomo alto de novillo argentino, patata torneada, pimiento de padrón y crema de foie. + 2€

Taco trinchado de lomo bajo de lechal sobre cama de boniato asado, jugo de carne y espárragos trigueros. + 2€

Lingote de cochinillo confitado a baja temperatura sobre un trinxat. + 2€

Lingote de cordero confitado, patata gratinada al baño de miel y romero. + 2€

Solomillo de ternera lechal sobre cama de patata confitada y crema de boletus. + 4€

Paletilla de cabrito asada con patata confitada. + 7€

Solomillo de ternera con cebolla al vino tinto, ravioli y salsa de foie. + 7€

Solomillo de vaca madurada con patatas asadas con hierbas mediterráneas y pimientos de padrón. + 7€

Opción de pescado a elegir

Dorada asada napada con americana de gamba, mejillón y pulpo.

Bacalao con pastel de puerro al cava con coulis de pimientos del piquillo.

Rape al horno gratinado envuelto en panceta ibérica, aceitunas negras y parmentier.

Lomo lubina con bouquet de cuscús al aroma del caldero regado con salsa D.O Cava.

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Dulces Individuales

Dulce de asiático con crema de Licor 43.

Coulant de chocolate con bola de vainilla y chocolate caliente.

Tarta Nupcial.

Brownie jugoso de chocolate negro con cremosos de chocolate y coronado con galleta crujiente de cacao.

Bizcocho de Zanahoria con crema de mascarpone.

Red Velvet.

Milhojas rellenas de chantillí de vainilla + 0.50€

Fresco bizcocho de hierbabuena con ron miel, crema de limón y crujiente de chocolate blanco + 0.50€

Milhoja francesa de hojaldre caramelizado y crema de helado de caramelo flor y sal + 0.50€

Dulce de almendras, rellena de lemon curd, salsa de vainilla, cake de limón y aceite de oliva + 0.50€

Torrija casera con bola de turrón y salsa de vainilla + 1€

Bavaroise de bailyes sobre una tierra de chocolate con almendra y salsa de vainilla + 1€

Cremoso de queso, estofado de frutos rojos, sorbete de frambuesa sobre un short bread de almendras + 1€

Lamina crujiente de avellana, crema de caramelo salado y helado de vainilla Madagascar + 1€

Pastel cremoso de turrón, helado de chocolate y polvo de Nutella + 1€

M&FCL

Malachela&Co es una marca de Grupo Casa Tomás.

Veganos y Vegetarianos

Estaciones Gourmet

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

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.

Ratatouille sobre cilindro de tramezzini.

Sopa de tomates asados con aceite de albahaca.

Brocheta de zarangollo con mayonesa de rúcula.

Primer Plato Individual

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

Aspic de escalivada con microbrotes y vinagreta de aceitunas negras.

Shitakes estofadas demi-glance vegetal sobre parmentier de AOVE.

Wellington de berenjena y setas con puré de remolacha asada.

Dulces Individuales

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.

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)