

A woman with her back to the camera, wearing a vibrant, multi-colored sequined dress with long sleeves and a high collar. Her arms are raised in the air, and she is standing on a carousel. The carousel is illuminated with warm, golden lights, and the background shows the ornate structure of the ride with various animal figures. The overall atmosphere is festive and celebratory.

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

Malachela & Co.



En **Malachela & Co.** 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.

Os ayudamos a encontrar el sitio perfecto y convertirlo en un lugar absolutamente mágico. Y, por supuesto, que no falte de nada porque sabemos que a anfitriones no os gana nadie.

Eventos sin
LETRA PEQUEÑA.

M&Co.



No queremos poner límite a vuestra imaginación, sino hacer que TODO sea posible. Nuestros profesionales se encargarán de dar forma a la celebración que queréis; y si hay algo que no podemos hacer, buscaremos la solución. Porque nos encanta que vuestros planes salgan bien. Así son las celebraciones **Malachela & Co.**

M&Co.

A blurred background image of a woman in a white dress, possibly a bride, at a party. She is surrounded by other people and colorful lights, creating a festive atmosphere. The text is overlaid on the center of the image.

En una fiesta lo único
IMPRESCINDIBLE
es la compañía.

A close-up, artistic photograph of a hand holding a pen, with a blurred background of a desk and a lamp. The image is in a warm, golden-brown color palette. The text is overlaid in the center, reading:

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

Los menús de
Malachela & Co.

EXPERIENCIA CÓCTEL DE SABORES

PRECIO: 78,83 € + IVA / COMENSAL

SERVIDO TIPO CÓCTEL

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 l jamón con l cortador cada 80 comensales)

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

BODEGA

REFRESCOS, AGUA Y CERVEZAS

ELEGIR ENTRE UNA AMPLIA SELECCIÓN DE VINOS

CAVA Y SIDRA

MESA TEMÁTICA DE ASIÁTICOS Y CAFÉS

(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: 84,36 € + IVA / COMENSAL

SERVIDO TIPO CÓCTEL

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

SERVICIO VINO + ESTACIÓN CERVEZAS

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

ELEGIR ENTRE UNA AMPLIA SELECCIÓN DE VINOS

CAVA Y SIDRA

MESA TEMÁTICA DE ASIÁTICOS Y CAFÉS

(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&Co.

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 11)

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-glace 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.

M&Co.

Menús Infantiles

Dos Opciones

Menú Infantil

Precio: 40 € + 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: 40 € + iva / comensal hasta 12 años

Plato al Centro

Chips de Verduras

Plato Principal

Burguer vegana con patatas fritas.

Hummus con crudites de zanahoria.

Postre Individual

Helado de frutas.

Bebidas

Agua y Refrescos.

M&Co.



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&Co.

OTROS PRE-APERITIVOS

Snack de patata chips con crema de mejillón en escabeche + 1,50 €

Vasitos de humus con crudité + 1,50 €

Cremoso de calabaza, crumble y rupertito curado + 1,50 €

Lingote de milhojas de Patatas Bravas + 1,50 €

Remolacha asada con yogurt y rupertito curado + 1,50 €

Tartar de zanahoria con chat masala + 1,50 €

Vasitos de gazpachito con huevo hilado + 1,50 €

Vasitos de crema de boletus con foie + 1,50 €

OTROS APERITIVOS SERVIDOS EN EL JARDÍN

Croqueta con leche de cabra D.O. Tallante con Jamón Ibérico

Gyoza de langostino con salsa de ostras

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

Niguiiri con huevo de codorniz y trufa

Rollito vietnamita con verduras especiadas

Samosa de tofu al curry

Pan tramenzzini con yema curada en soja, revuelto de clara de huevo con ajetes y tocino ibérico

Mini marineras con anchoa del cantábrico premium

Cucurucho de puntilla nacional frita

Cucharitas de steak tartar de ternera

Cucharitas de ceviche de dorada

Cucharitas de gulas con gambas

Pokebol de salmón salvaje con falsa mahonesa kimchi

Bao de cochinita pibil

Rollito de presa, relleno de duxelle y tartufata



M&Co.

APERITIVOS SERVIDOS EN EL JARDÍN

Zamburiña gratinada con mantequilla maître d´hotel + 0,50 €

Cucharitas de tartar de atún rojo y tomate con mayonesa de kimchi + 0,50 €

Mini bombones de foie con pistacho y reducción de P.X. + 0,50 €

Pinchito de tataki de atún rojo con ponzu + 0,50 €

Envoltino de gamba con jengibre y soja + 0,50 €

Calamar encebollado con mayonesa de lima + 0,50 €

ESTACIONES TEMÁTICAS

Estación Asturiana (Selección de productos Asturianos: chorizo a la sidra, pastel de cabracho, cachopines, tosta de cabrales a la sidra)

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

Embutidos de la tierra (Selección de embutidos de la tierra como: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocino salado, y sobrasada acompañado de pan de campo)

Encurtidos y salazones (Selecciones de aceitunas de Cieza, partida y gordal con bonito salado, mojama extra y hueva de maruca todo acompañado de Almendra Marcona)

Estación de Gyozas, Dumplings Wanton y Dim Sum

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

Show Cooking de Costrón de pan con huevo de codorniz y chorizo, Niguiiri con trufado con huevo de codorniz y Tosta de paté al Oporto con huevo de codorniz encurtido

Estación de caldero del mar menor con crema de azafrán

Mesa temática de Marineras (La Clásica con 00, Bicicleta, Carpaccion de pulpo con pimentón y Tataki de Atún con Wakame)

Buffet de quesos de Autor Selección Premium La Lechera de Burdeos + 2 €

Latas de Vermú + 2 €

Estación de Sushi + 2 €

M&Co.

PRIMER PLATO SERVIDO INDIVIDUAL

Emulsión de tomate raf con AOVE y quenelle de atún rojo

Ensalada de pato en dos texturas con peras al vino, vinagreta de Módena y miel

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

Ensalada de brotes tiernos con rulo de cabra, gel de manzana, cherry y vinagreta de mostaza

Ensalada de ventresca con pico gallo y cítricos con rulo de pepino y rabanitos + 1 €

Salmón de mi-cuit, terrina acompañado de yogurt wasabi y micro brotes + 1€

Gambón y parpadele en ensalada aliñada con salda de pimienta rosa de Malí + 1 €

Tartar de salmón y sus huevas, macerado en cítricos, puré de aguacate y crujiente de arroz + 2 €

PLATO PRINCIPAL

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

Cordero IGP Segureño en dos texturas, milhoja de patata, verduritas y su demiglas

Wellington con duxelle trufada y salsa de vino amontillado + 1,50 €

Presa ibérica asada en adobo sobre hachís de parmentier duxelle + 1,50 €

Carrillera de ternera al vino monastrel, puré de patata y cítricos, parfait de calabaza + 1,50 €

Solomillo de ternera con ravioli, cebolla al vino con salsa de foie con jugo de ternera y teja de oro + 8,50 €

Lingote de cordero Segureño IGP con puré de patata al ajo cabañil, pimiento de padrón y reducción de oloroso de Jerez

Mogote Old Duroc asado a baja temperatura puré trufado y kake crujiente

OPCIONES DE PESCADO PARA SUSITTUIR LA CARNE

Dorada asada napada con americana de gamba, mejillón y pulpo

Corvina sobre cremoso de quinoa, jugo de guisantes y tirabeques

PRE-POSTRE

Sorbete de mandarina

Sorbete de mango

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mojito al aroma de hierbabuena

Tartar de fresas y angostura son sorbete de fresas

Ginger beer

POSTRE

Coulant de chocolate con bola de vainilla y chocolate caliente y

Tiramisú

Leche frita con bola de turrón, sopa de vainilla y toque de chocolate

Brownie jugoso de chocolate negro con cremoso de chocolate y

coronado con galleta crujiente de cacao

Red Velvet

Tarta de asiático con crema de licor 43

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

Miilhoja francesa de hojaldre caramelizado y crema de helado de caramelo flor y sal + 2€

BODEGA

TINTOS

Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao / Tinto D.O. Jumilla Juan Gil 4 meses / Avan Roble Oak, D.O. Ribera del Duero envejecido en roble

con cuerpo medio, notas a vainilla y frutos rojos / Tinto Pacheco

Orgánico, vino ecológico de Jumilla con intensos aromas a frutos negros y un toque ligeramente especiado / Voelos Crianza D.O.

Rioja corte clásico con 12 meses de barrica son sabores a frutas maduras especiadas y un toque tostado

BLANCOS

Pacheco blanco, vino joven D.O. Jumilla fresco y afrutado con notas de albaricoque y flores blancas / Can Estruc Xarel-lo, vino blanco

fresco y mineral con notas cítricas, florales y toques de herbáceos

Blanco D.O. / Rueda Descomunal



Incluye:

Menú gastronómico.

Bodega.

Menaje de cocina: horno, fuegos, freidora y demás utensilios de conservación alimentaria que sea necesaria para el buen desarrollo de la calidad del servicio.

En las mesas se incluye: mantel + servilletas + bajo plato x 2 + copas brocadas + vaso copa a elegir + 5 cubiertos especiales + plato de pan + silla + 1 mesa de coctel cada 10 personas + 20 taburetes cada 100 personas y 1 rincón chill-out.

Personal de servicio, logística y cocina.

Coordinador del evento y maître.

Transporte hasta 100km.

Prueba para 2 personas hasta 100 invitados. A partir de 101 invitados prueba para 6 personas. La prueba de menú se realizará en las instalaciones de Finca El jardín (El Albuji3n Ctra, N-301, km 426, 30330 Cartagena, Murcia)

Visita t3cnica al espacio.

Acceso a APP para para la configuraci3n personalizada de los detalles de cada evento.

10% de IVA



No Incluye:

Alquiler del espacio.

Canon espacio por catering.

Suministros del espacio en caso de que sean necesarios:
carpas, sombrillas, generador...

Decoración de ceremonia, centros de mesa, seating,
invitaciones, minuta...

Portes: hasta 100km incluido, entre 101km y 150km –
600€, entre 151km a 200 km 1200€ a partir de 201
consultar.

Dj, espectáculos, wedding planner...

Barra libre y recena.



Condiciones:

Mantenemos la reserva de la fecha durante 15 días. Una vez transcurridos es necesario formalizarla, te contamos cómo:

La reserva se formaliza mediante un pago de 1.000 euros que se descontará del importe final.

En la prueba de menú se abonarán 1.000 euros a descontar del importe final.

El 75% del coste total del evento se abonará por transferencia bancaria y será calculado en función de los datos que haya el miércoles de la semana anterior al evento.

El 25% restante se abonará por transferencia bancaria en un plazo máximo de 4 días a contar desde el día del evento.

El número de comensales sólo podrá ser reducido hasta 7 días antes del evento. El número de invitados nunca podrá ser superior al número de menús confirmados.

Los precios de los menús se establecen para eventos con un mínimo de 100 comensales y podrán variar dependiendo de si el espacio elegido tiene unas características y necesidades técnicas especiales.

Muchas Gracias

Malachela & Co.



hola@malachela.es

(+34) 629 576 145

Dirección de donde prefiráis, 30201 Cartagena (Spain)