

Cibus Gastrobar



Termina tu jornada con una deliciosa cena

Carta celebraciones “especiales”

Componga su menú

Nuestro chef ha seleccionado las mejores recetas del Cibus Gastrobar para que puedan componer su menú de cena y disfrutar de las degustaciones de nuestra carta.

Para la confección del menú se elegirán un mínimo de tres entrantes a compartir , un principal y un postre.

Para calcular el precio final deberán sumar el precio de cada plato y añadirle el precio de la bodega.

Menús para servicios de almuerzos y cenas,
Mínimo para 15 personas

Calle Real, 2. 30201 Cartagena (España)
Tel. +34 96 812 09 08 - nhcartagena@nh-hotels.com

Cibus Gastrobar



Termina tu jornada con una deliciosa cena

Carta celebraciones “especiales”

Entrantes a compartir

Chipirones dorados con vinagreta de tomate.	2,2.€
Crujiente de langostinos con culis de mango.	3.€
Hojaldre de mariscos al parmesano gratinado.	2,1.€
Langostino marcado con cristales de sal.	2,1.€
Pasta filo con puerros templados	2,1.€
Tempura de verduras con salsa romesco.	2,1.€
Croquetas de hongos, pollo asado, queso azul, Ibéricos, changurro, vegetales. (3 Ud.)	3,5.€
Tabla de quesos y embutidos ibéricos.	3,1.€
Tostas de presa con mermelada de pera conferencia.	2,5.€
Envueltos de queso membrillo con salsa de foie	2,25.€

Calle Real, 2. 30201 Cartagena (España)
Tel. +34 96 812 09 08 - nhcartagena@nh-hotels.com

Cibus Gastrobar



Termina tu jornada con una deliciosa cena

Carta celebraciones “especiales”

Principales

Merluza con salsa de berberechos, puerros, salsa verde o a la vizcaína	9.€
Bacalao confitado con salsa de azafrán, puerros, salsa verde o a la vizcaína	9.€
Lomo de lubina con salsa mediterránea.	8,2.€
Solomillo a la brasa con salsa de foie, oporto, Queso o pimienta Jamaica.	8,2.€
Entrecote a la brasa con hierbas provenzales, salsa oporto, foie o queso.	9.€
Confit de pato con manzana y salsa de arándanos.	9,75.€

Calle Real, 2. 30201 Cartagena (España)
Tel. +34 96 812 09 08 - nhcartagena@nh-hotels.com

Cibus Gastrobar



Termina tu jornada con una deliciosa cena

Carta celebraciones “especiales”

Postres artesanos

Tarta tibia de manzanas estilo Austria.	3,5.€
Pannacotta con mermelada de fruta.	3,5.€
Pastel de vainilla con crema quemada.	3,5.€
Semifrío de frambuesas con salsa de chocolate.	3,5.€
Carrot cake con frosting de queso.	3,5.€
Pudin de coco y nueces con toffe.	3,5.€

Bodega 7 €

Aguas / refrescos /cafés

Vino blanco D.O Rueda , Alborada berdejo

Vino tinto D.O Rioja Alcorta crianza

Cava Reserva Brut Nature Clasico de codorniu

Precio Según composición
IVA no incluido

Calle Real, 2. 30201 Cartagena (España)
Tel. +34 96 812 09 08 - nhcartagena@nh-hotels.com