



## TU MESA FRENTE AL MAR

Un espacio amplio y luminoso, la excelencia del producto, un contraste entre lo clásico y lo moderno en la cocina que enriquece la tradición gastronómica cartagenera con nuevas tendencias culinarias, una carta orgánica, 100% libre de gluten y ecológica, sumados al buen hacer de los equipos de cocina y de sala, hacen que **el nuevo restaurante ARQVA** se proponga como objetivo el transformarse en un **referente de la comida sana y saludable** en el puerto de Cartagena, al estar ubicado en la primera planta del Museo Nacional de Arqueología Subacuática.

En el Menú y en la Carta, con diferentes elaboraciones que incorporan hasta más de 200 ingredientes, sólo tienen cabida los platos totalmente saludables y naturales. Técnicas de **cocción a baja temperatura** y de **rawfood**, como la maceración o la deshidratación, son algunas de las más utilizadas en la cocina y de las que podrás disfrutar en nuestra mesa.



Restaurante ARQVA es el espacio perfecto para que desconectes y disfrutes con tranquilidad de las vistas del mar en el puerto de la ciudad trimilenaria de Cartagena. También puedes contar con nuestra sala para disfrutar todo tipo de **eventos, comidas de empresa y celebraciones familiares**. Os proponemos estos 3 menús para eventos y os invitamos a contactar con nosotros para contarnos si tenéis alguna otra preferencia, así nuestro equipo de cocina confecciona un menú cerrado a vuestro gusto y presupuesto para el evento que deseáis celebrar con el marco natural del Mediterráneo.

## MENU 01

EL APERITIVO DEL CHEF

PLATOS AL CENTRO

Ensalada de Verduras de temporada

La Patata Brava del Chef

PLATOS INDIVIDUALES

La Olla Gitana ARQVA

Bonito con Mojito

POSTRE

Sorbete artesano de Mandarina o Piña

BODEGA

Ópera La Mancha D.O VERDEJO

Éxodo D.O. JUMILLA

Cerveza, Refresco y Agua

PRECIO

POR COMENSAL

25€ | IVA INCLUIDO

## MENU 02

EL APERITIVO DEL CHEF

PLATOS AL CENTRO

Ensalada de Salazones

Chà giò de Verduras

La Patata Brava del Chef

PLATOS INDIVIDUALES

Guiso de Garbanzo, Chipis y Curry

Cordero a la BBQ coreana

POSTRE

Brownie de Pipas y helado de Toffee

BODEGA

Ópera Prima D.O. CASTILLA

Borsao Selección D.O. CAMPO DE BORJA

Cerveza, Refresco y Agua

PRECIO

POR COMENSAL

30€ | IVA INCLUIDO

## MENU 03

EL APERITIVO DEL CHEF

PLATOS AL CENTRO

Ensalada de Mango y Sweet Chilli

Mosaico de Pulpo

Ceviche de Pescado de temporada

PLATOS INDIVIDUALES

Carrilera de Atún ahumada

Pluma ibérica en semisalazón con setas

POSTRE

Tarta de Queso ARQVA

BODEGA

Vivanco Crianza D.O RIOJA

Ramón Bilbao D.O. RUEDA

Cerveza, Refresco y Agua

PRECIO

POR COMENSAL

35€ | IVA INCLUIDO