

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

42
Años

GRATIS
2 ENTRADAS
32 SALÓN
DE GOURMETS

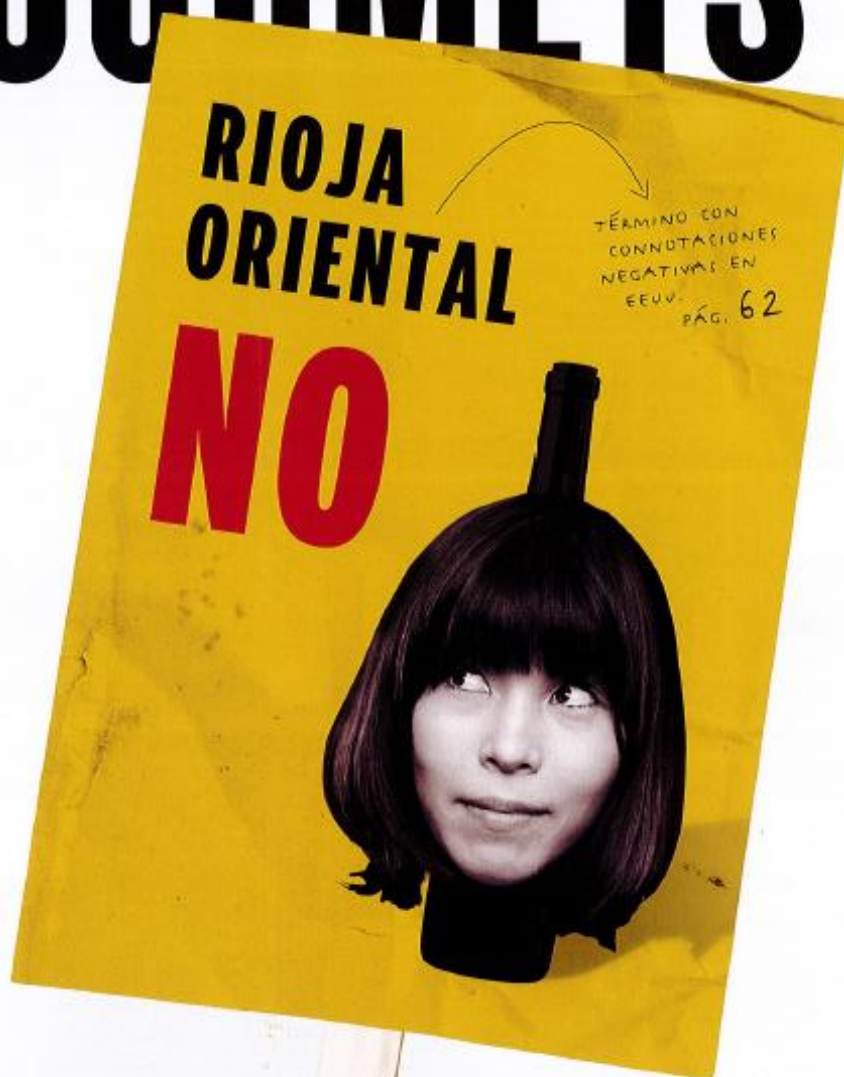
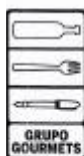
GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

ABRIL 2018

Nº 504



- Vinos rosados / Suave es el color 46
Ricard Camarena / Restaurante RC (Valencia) 12
Materia prima / El café está servido 34
Viaje a Israel / Sabores bíblicos 18

Latidos GOURMETOUR

MAGOGA 7,25 / 10 **MURCIA**

Menú Degustación Alma 70 €

Meloso de gamba roja y calamar — 18 €

Kokotxa de atún rojo con salsa perigord — 22 €

Manitas con sardina ahumada — 20 €

Selección de quesos de temporada — 25 €

Pasión de chocolate y algarroba — 7 €

Cocina mediterránea del siglo XXI con Cartagena como inspiración. En Magoga, el matrimonio formado por María Gómez (chef) y Adrián de Marcos (sala) representa modernidad y buen hacer. Y siempre bajo un denominador común: Murcia y su rica despensa. Exquisito cuidado de la materias primas y un homenaje al producto autóctono: guisantes 'negré', "chato" (cerdo negro recuperado en la zona), langostinos de Guardamar o arroz de Calasparra. Un amplio comedor es el reposado medioambiente donde degustar una cocina de mercado basada en la tradición que se abre a la creatividad y las técnicas actuales. Gómez, formada en el Basque Culinary Center de San Sebastián y con stages en Arzak y Arbelaitz, desgrana platos contemporáneos de toque muy personal. Al frente de la sala De Marcos, asesorado por Abel Valverde (maître de Santceloni). Juntos han diseñado un espectacular carro de quesos y la carta de vinos (300 referencias).

Ana Marcos

**Pl. Dr. Vicente García
Marcos, 5
Cartagena, Murcia
Cierra: domingos noche
y lunes
restaurantemagoga.com**

