

El Hotel Alfonso XIII by Sercotel de Cartagena se alía con Magoga, el único restaurante con estrella Michelin de la ciudad

- María Gómez y Adrián de Marcos, propietarios del restaurante Magoga, galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, colaboran con el establecimiento de Sercotel en el diseño de una nueva carta dirigida a eventos sociales y corporativos
- La interesante propuesta gastronómica rinde homenaje a la tradición y al legado multicultural de Cartagena, con una visión actualizada, junto con un producto local y de temporada



Nota de prensa

29 de septiembre de 2023

El Hotel Alfonso XIII by Sercotel celebró anoche el acto de presentación de su nueva carta para eventos sociales y corporativos diseñada por María Gómez y Adrián de Marcos, chef y sommelier, respectivamente, de Magoga, el conocido restaurante y único galardonado con estrella Michelin de Cartagena.

El evento, al que asistieron 250 invitados, contó con la presencia de Patricio Sánchez, director general de Competitividad y Calidad Turística de la Región de Murcia, Noelia Arroyo, alcaldesa de Cartagena, y de Belén Romero, concejal de Comercio, Sanidad y Consumo de Cartagena, entre otras personalidades regionales del ámbito político, económico y social. El director del hotel, Juan Carlos García, junto con los propietarios de Magoga, fueron los encargados de presentar la novedosa oferta gastronómica del establecimiento, que ofrece al comensal una experiencia llena de alma, cariño y sabor.

El director del Hotel Alfonso XIII by Sercotel, Juan Carlos García, se mostró muy ilusionado ante este nuevo proyecto, en el cual han trabajado durante meses: “Con esta iniciativa damos un salto de calidad en los eventos organizados en el hotel, poniendo a disposición de los clientes una propuesta cuidada y diseñada de la mano de dos referentes nacionales de la gastronomía, como María Gómez y Adrián de Marcos”. Por su parte, Gómez aseguró que han sabido trasladar la esencia de su restaurante Magoga a esta novedosa oferta gastronómica. Asimismo, confirma que ha sido una colaboración muy intensa, y que están seguros de que conseguirá cautivar a todos los paladares.

La esencia de Cartagena presente en la nueva propuesta gastronómica

El restaurante de referencia en Cartagena ofrece una cocina sensible, contemporánea y asentada en el recetario y la despensa locales. En su propuesta cobran protagonismo los pescados y mariscos frescos del Mar Menor y del Mediterráneo, las carnes tradicionales de la zona y las frutas y hortalizas que crecen en las cercanías del río Segura. El propósito de María y de Marcos es que el comensal conozca el potencial del paisaje cartagenero a través de platos como la Ensalada de Quisquilla de Cartagena, la Merluza con Sopa de Tomates o la Paletilla de Cordero Lechal. Elaboraciones presentes en la nueva carta, y que los comensales de eventos corporativos y sociales del Hotel Alfonso XIII by Sercotel pueden degustar desde hoy.

Los invitados a la presentación pudieron descubrir en primicia el nuevo menú y disfrutar de la mejor gastronomía regional. Además de la degustación, la velada fue toda una experiencia única y sensorial con actuaciones teatrales y música en directo en los salones del Hotel Alfonso XIII by Sercotel. La colaboración entre ambas partes dio como resultado una noche donde la alta cocina y la cultura se unieron en un escenario inigualable.

En el acto también han participado el especialista en cócteles Mario Gallart, los quesos del Aperitivo del Pintor, GB Ostras Delicias Marinas, Estrella de Levante, Café Lab y Enso Sushi.

Imágenes en alta [AQUÍ](#)



Sercotel, compañía perteneciente al Grupo Corporativo Landon y dirigida por José Rodríguez Pousa, es una cadena de referencia española, dedicada a la operación hotelera y al branding internacional. Tiene más de 100 hoteles en España en distintas modalidades de gestión, arrendamiento y franquicia.

Para más información: <https://www.sercotelhoteles.com/es>

Departamento de comunicación de Sercotel

Responsable de comunicación externa y digital

Brais Martínez · bmartinez@sercotel.com

Tel. 650 907 269

Agencia de comunicación: LLYC

Naila Tahbaub · naila.tahbaub@llorenteycuenca.com

Julen Chavarrías · julen.chavarrias@externos.llorenteycuenca.com

Tel. 932 172 217