

~~~~~

# MAGNA

CLUB RESTAURANT

---

## *Gourmandise:*

### MIMOSA

🍏 **FRUTA EXÓTICA**  
Piña, papaya y mango

🍏 **JUGOS NATURALES**  
Naranja, piña, pomelo, melón rojo y sandía

### WAFFLES

Waffles natural con salsa de chocolate y Chantilly

### CAVIAR DE LUMPO SOBRE HUEVO DE CODORNIZ

Y papa cambray con crema

### 🍏 YOGURT

Yogurt de müesli con compota de pera, almendras tostadas y manzana ácida

## *Plaisir des sens:*

### BELLINI CON COULIS DE FRAMBUESA

🍏 **FRUTA**  
Rebanadas de cítricos con agua de coco y ralladura de coco fresco

🍏 **JUGO**  
Rico en vitamina A: naranja, zanahorias, jengibre o Antioxidante: piña, plátano, papaya

### WAFFLES

De pepitas de chocolate y crema suave

### TOSTADA DE PAN MULTICEREALES

Con tostada de pan multicereal con camarones, espinaca salteada y salsa holandesa

**TOSTADAS CON SALMÓN AHUMADO,**  
Salsa de cebollino y mostaza antigua

### 🍏 BIRCHER MÜESLI

De manzana, nuez y almendras tostadas

## *Nuestros desayunos vienen acompañados de una cesta de pan y bollería*

### PANADERÍA

Baguette blanca, baguette integral, pan de multicereales, pan de campaña, pan de caja, pan de caja integral

### BOLLERÍA

Croissant doble mantequilla, croissant relleno de frangipane y almendras tostadas, pan de chocolate, pan de chocolate al caramelo, brioche Parisina, brioche de arándano, bola de Berlín rellena de queso

# A la carta

---

## FRUTA DE SU ELECCIÓN

- 🍏 🍏 Ensalada de frutas de temporada
- 🍏 🍏 Cítricos cortados en agua de coco y ralladura de coco fresco

## JUGOS NATURALES

- 🍏 🍏 Naranja, piña, pomelo, melón rojo, sandía

## JUGOS SANOS

- 🍏 🍏 Rico en vitamina A: naranja, zanahoria, jengibre

Rico en vitamina C: fresa, piña, plátano, limón

Hidratante: melón verde, kiwi, pepino

Antioxidante: piña, plátano, papaya

Deportiva: sandía, agua de coco, limón verde, menta

## LICUADOS

- 🍏 🍏 Mango, menta, fruta de la pasión
- 🍏 🍏 Papaya, limón, jengibre
- 🍏 🍏 Piña, coco, moras

## LÁCTEOS

- 🍏 🍏 Yogurt natural, de mango, de frutos rojos, dulce de leche, de chocolate
- 🍏 🍏 Yogurt de avena y piña con menta fresca

🍏 Yogurt de müesli con compota de pera

🍏 Bircher müesli de plátano dominicano, pistachos y limón verde

🍏 Bircher müesli de manzana, nuez y almendras tostadas

## CEREALES

🍏 Granola, pétalos de maíz, müesli de frutos secos

## PANADERÍA

Baguette blanca, baguette integral, pan de multicereales, pan de campaña, pan de caja, pan de caja integral

## LA BOLLERÍA

Croissant doble mantequilla, croissant relleno de frangipane y almendras tostadas, pan de chocolate, pan de chocolate al caramelo, brioche Parisina, brioche de arándanos, bola de berlin rellena de queso

## WAFFLES Y PANQUEQUES

Waffles naturales con salsa de chocolate o con salsa de caramelo, maní, terminados con Chantilly

Waffles de pepitas de chocolate y crema suave

Panqueque natural con jarabe de maple y tocino crujiente

Panqueque de mango caramelizado a la vainilla, coulis de fruta de la pasión

# Carta de Huevos

---

## HUEVOS BENEDICTINOS

Con salmón ahumado o lomo canadiense sobre bagel

## OMELETTE DE HUEVOS ENTEROS

O claras con jamón york, tomate, queso gruyere, champiñones, cebolla, pimientos verdes o rojos

## PAN DE CAMPAÑA

Con huevos revueltos de champiñones variados y aceite de trufas

## HUEVOS AL GUSTO

Acompañados de mangú de plátano dominicano presentado en mil hojas con queso frito y salami

## TOSTADA DE PAN MULTICEREALES

Con huevos revueltos de camarones, espinacas salteadas y salsa holandesa

# Plato de Quesos y Embutidos

---

## CHARCUTERÍAS

Lomo canadiense, jamón york, jamón ibérico, salchichón español, salami danés

## 🍷 QUESOS

Brie o camembert, queso fresco de cabra natural con pimentón, con hierbas, manchego o gruyere

## COMPLEMENTO

Salchicha de hierbas a la parrilla con chutney de cebolla al vinagre balsámico

🍷 Galleta de papas con huevo frito, compota de tomates cherry sazonada con hierbas

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🍷 Son platillos libres de Gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.