

A top-down photograph of four glasses of wine, each with a decorative gold pattern around the rim, arranged on a white textured surface. Olive branches with green leaves and olives are scattered around the glasses. A black rectangular frame is overlaid on the image, containing the text.

MAGNA

CLUB RESTAURANT

ENTRADAS

🍏 Ensalada verde con queso azul e higos
con salsa de vinagre balsámico

Mil hojas de foie gras y pera confitada,
velo de especias, brioche tostada

Salmón marinado en casa con salsa gravlax a la miel,
ensalada de brotes acompañado de tostadas

Rollitos primavera de calamares y col,
salteados con salsa de soya bajo en sodio

SOPAS

Sopa de pescado y camarones con esencias
de Provence, rouille al pimentón

🍷 Crema de coliflor con dados de pollo, poro,
tocino crujiente y espuma de cúrcuma

PASTAS FRESCAS Y ARROZ

Añoletti de jamón en su caldo, julianas de poros confitadas

☞ **Arroz arborio en risotto de camarones y azafrán, espárragos al vapor con infusión de aceite de oliva al limón**

*** Pasta libre de gluten disponible ***

PLATOS FUERTES

☞ **Filete de salmón a la parrilla relleno de queso azul y calabacín, servido con arroz pilaf**

🍏 **Filete de pescado blanco al vapor en reducción de Martini rosso, gastrique de pomelo, puré de calabaza a la mantequilla**

☞ 🍷 **Calamar en su tinta con espuma de papa, piquillos asados y caviar de berenjena**

Surf de langosta con salsa termidor & turf de lomo de res con salteado de champiñones y verduritas

PLATOS FUERTES

Corte de res Tomahawk de 45 oz. con elote a la mantequilla, chimichurri y salsa demi glace de vino tinto

Costilla de res en cocción lenta, a la cerveza malta, puré de papas rústico con aceite de oliva y cebollino y cebolla

🌿 Rib eye a la parrilla marinado por 12 horas con plantas aromáticas, compota de cebolla con vinagre balsámico y gratin “Dauphinois”

Costillar de cordero rostizado en su jugo al romero, provenzal de verduras

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.

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos son libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)

🐟 Pesca sostenible

POSTRES

◊ Soufflé helado de limón y limoncello, gelatina en transparencia de grappa, crujiente de piñones

◊ Macaron de chocolate amargo, quenefa de mousse de chocolate con leche, almendras tostadas y sirope de cacao

◊ Biscuit de pistachos con cremoso de cereza negra, helado de chocolate

🌱 🌿 Pregunte por nuestros sabores de helados y sorbetes del día

◊ Fondant de chocolate caliente de frutos rojos y sorbete de frambuesa

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos son libres de gluten

◊ Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

🌱🍏🌿 Ensalada de lechugas variadas con apio, manzana, gelatina de limón y crema de cilantro

🌱🍏🍄 Rollitos de col, zanahorias y champiñones salteados con salsa de soya bajo en sodio

SOPA

🌱🍏🍄 Crema de coliflor y puerro, crujiente de pan y espuma de cúrcuma

PLATOS FUERTES

🌿🥚 Mil hojas de polenta y verduras con caviar de berenjena y queso azul

🥚 Lasaña con verduras a la plancha, jugo de hierbas y reducción de vinagre balsámico

🌿🥚 Arroz arborio en risotto, zanahorias caramelizadas con emulsión de chicharos y parmesano, aceite de trufas

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos son libres de gluten

🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.