

MAGИA

CLUB RESTAURANT

ENTRADAS

ENSALADA DE SANDÍA, TOMATE HEIRLOOM Y FETA
Vinagreta de vino rosado, albahaca

ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS, HIGOS Y JAMÓN CURADO
Espinaca, rúcula, nueces caramelizadas, miel de romero, vinagre de jerez

TARTAR DE ATÚN ROJO
Espuma de wasabi y aguacate, salsa de soja, aceite de sésamo, brotes mixtos

FOIE GRAS A LA PLANCHA
Reducción de vino de oporto y puré de manzana, chips crujientes de manzana

MIX DE ESPÁRRAGOS
Espárragos verdes y blancos, huevo poché, puré de trufa blanca, panceta

CANELONES DE CANGREJO
Queso ricotta, mantequilla, trufa negra, perejil

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos picantes
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos

CREMAS

CREMA DE COLIFLOR
Almendras, espuma de azafrán, crotones

CHOWDER DE LANGOSTA, CAMARÓN Y ALMEJAS

PLATOS FUERTES

CAMARÓN ENVUELTO EN TOCINO
Espinaca, tomate deshidratado,
almendra tostada, espuma de queso azul

MERO BATATA EN SALSA DE MANTEQUILLA
Boniato, canela, verduras baby

CAMARÓN U8 EN BEURRE BLANC DE AZAFRÁN
Papas fondant

FILETE DE RES
Salsa de hongos porcini, zanahorias baby
caramelizadas, puré de papa rústico

COSTILLAR DE CORDERO
Salsa de romero, dauphinoise de boniato, compota de cebolla

TOMAHAWK DE 45 OZ.
Mazorca de maíz con mantequilla, chimichurri,
salsa demi-glace de vino tinto

POSTRES

BROWNIE ESPECIADO
Helado de vino tinto

TARTA DE QUESO
Avellana, pistacho

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.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Opción de origen vegetal (Plant-Based)
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

POLENTA FRITA
Puré de coliflor y curry, espinaca salteada, papel de tomate, chips de ajo, salsa de pimiento

ARROZ CRUJIENTE
Cremoso de guisantes, ragú de zanahoria, nuez, aceite verde y vinagreta de cítricos

CARPACCIO DE PERA Y REMOLACHA
Rúcula, alcaparra frita, crumble de aceituna, crema de tofu con higo

---

SOPA

CREMA DE HINOJO
Papa, puerro frito y aceite de perejil

PLATOS FUERTES

PORTOBELLO
Puré de zanahoria y arroz, edamame, verduras mixtas

ESFERA DE LENTEJA
Cuscús, frutos secos y salsa de tomate

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate 100% vegano
con ganache de chocolate del 70%

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.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Opción de origen vegetal (Plant-Based)
Platillos libres de gluten

EXCELLENCE

CARMEN PUNTA CANA, D.R.