

A top-down view of four glasses of white wine arranged on a white marble surface. An olive branch with green leaves and a few olives is positioned in the upper left corner. The entire scene is framed by a thin black border.

~~~~~

# MAGNA

CLUB RESTAURANT

# ENSALADAS

## 🌿🍏🥗 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*

---

# ENTRADAS FRÍAS

## 🌿🍷 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*

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Platos picantes

🌿 Platos libres de gluten

## ENTRADAS CALIENTES

### 🍏🌿 MIX DE ESPÁRRAGOS

*Espárragos verdes y blancos, huevo poché,  
puré de trufa blanca, panceta*

### CANELONES DE CANGREJO

*Queso ricotta, mantequilla, trufa negra, perejil*

---

## CREMAS

### 🌿🍏 CREMA DE COLIFLOR

*Almendras, espuma de azafrán, crotones*

### 🌿🍷 CHOWDER DE CAMARÓN JUMBO 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*

## PLATOS FUERTES

### 🍷🍷 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*

# 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.

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

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

🌾 Platos libres de gluten



## EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.