


MAGNA CAFÉ
RESTAURANTE & LOUNGE BAR

Disponemos de carta de alérgenos
Por favor pregunte a nuestro staff



Para picar:

Jamón Ibérico Bellota _____	23,00€
Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva Virgen _____	4,00€/und.
Anchoas "00" del Cantábrico con Aceite de Oliva Arbequina _____	4,00€/und.
Queso Manchego Curado _____	13,00€
Crujiente de langostinos con Mayonesa de Wasaby _____	15,00€

Entrantes:

Degustación de Entradas del Chef _____	17,00€
Ensalada de Bogavante con Gambas _____	20,50€
Ensalada de Col Rizada, Quínoa y Aguacate con Vinagreta de Mostaza de Dijon al Limón _____	16,00€
Queso de Cabra Gratinado con Miel, Piñones y Manzana Caramelizada, acompañado con Ensalada de Rúcula y Reducción de Balsámico _____	16,00€
Auténtica Burrata Italiana con Tomate, Pimientos, Aguacate y Balsámico _____	17,00€
Tartar de Atún con Aguacate, acompañado de Mezclum, marinado con Jengibre y Crema de Wasaby y Soja _____	18,00€
Carpaccio de Ternera servido con Ensalada de Rúcula, Champiñones, Pera, Parmesano y Aceite de Trufa _____	16,00€
Carpaccio De Carabineros y sus Sorbetes Caseros _____	21,00€
Toast Magna con Camarones, Salmón Marinado servido con Salsa de Mostaza y Mayonesa de Lima _____	17,00€
Coca de Foie Magna, servido en Pan de Miel con Frutas del Bosque y Manzana _____	18,00€
Mejillones a la Crema con Vino Blanco, Chalota y Perejil _____	13,00€
Vieiras con Setas de Temporada acompañado de Espuma de Patata _____	18,00€
Pulpo a la Parrilla con Patatas Confitadas, Aceitunas secas y Salsa de su propio jugo _____	16,00€
Selección de Verduras y Setas al Grill _____	15,00€
Gambas "Pil Pil" _____	15,00€
Foie Fresco a la Parrilla, servido con Pera, Salsa Dulce de Soja con Sésamo y Frutos Secos _____	19,00€
Sopa de Bogavante _____	15,00€
Sopa del Día _____	13,00€

Pasta y Arroces:

Canelones Caseros de Carnes Seleccionadas con Setas _____	17,00€
Raviolis Rellenos de Bogavante con Verduritas salteadas _____	21,00€
Spezzatino, Pasta Fresca Casera con Solomillo de Ternera, cremoso de Setas y Balsámico _____	19,00€
"Spagueti Pescatora" Salteado en Aceite de Oliva, Ajo y Chile con Mejillones, Calamar, Vieira y Gambas _____	19,00€
"Tagliatelle Porcini" con Champiñones Porcini, Ajo, Langostinos, Queso Parmesano, Rúcula, Aceite de Oliva y Vino Blanco _____	19,00€

IVA NO INCLUIDO

"Risotto Porcini" Salteado con Setas Silvestres, Aceite de Trufa, Vino Blanco, Queso Parmesano y Perejil _____	19,00€
"Risotto Nero" Arroz Arborio Negro, Salteado con Gambas, Mejillones, Calamares y Vieiras _____	21,00€
"Risotto Zafferano" Salteado Con Mejillones, Gambas, Calamares, Cigalas y Espárragos _____	21,00€
Arroz Cremoso de Carabinero _____	25,00€
Pasta Fresca Salteada en Aceite de Oliva, Ajo, Vino Blanco y Bogavante _____	29,00€

Pescados:

Lubina a la Plancha servido con "Tagliolini" de Verduras y su Trilogía de Purés _____	25,00€
Salmón con Espinaca Fresca y Crema de Azafrán _____	20,00€
Atún Rojo a la Magna _____	28,00€
Lenguado "Meuniere" servido con Puré y Champiñones _____	27,00€
Bacalao Negro Marinado con Miso y Sake, servido con Berenjena al Grill y Ensalada Fresca _____	27,00€
Bogavante a la Parrilla, "Pil Pil", Termidor o al Gusto del Chef _____	40,00€
Rodaballo a la Plancha con Patatas al Horno, Espárragos Trigueros, Setas de Temporada y Salsa Holandesa _____	28,00€

Carnes

	200gr	300gr
Lomo bajo de Wagyu Nacional _____	51,00€	79,00€
Steak Tartar con Yuca _____		27,00€
"Africana" Dados de Ternera en Salsa de Curry, servido con Plátano, Fresas naturales y Mango caramelizado con Cacahuets y servido con Mango Chutney y Arroz al Coco _____		28,00€
Entrecote Asturiano a la Parrilla, servido con Judías y Patatas (300 gr.) _____		26,00€
Solomillo de Buey Asturiano, servido con Patatas Fritas Caseras _____		27,00€
"Beef Tagliata" Deliciosas Tiras de Ternera, Servidas con Rúcula y Tomate Cherry acompañadas de Parmesano y Vinagre Balsámico _____		25,00€
Pechuga de Pollo de Corral, en Salsa de Vino Blanco y Romero, servido con Berenjenas, tomate y Queso Mozzarella _____		21,00€
Chuletas de Cordero de Nueva Zelanda con Salsa de Curry Rojo servidas con Risotto Campestre _____		27,00€
Magret de Pato a la Frambuesa servido con Setas y Espárragos _____		23,00€
Hamburguesa de Ternera (200gr.) con Patatas Fritas, Tomate y Salsa Casera _____		19,00€
Paletila de Cordero asada en su Propio Jugo con Verduras y Setas de Temporada _____		29,00€
Cochinillo Crujiente con Verduras de Temporada, Gelée de Arándanos y Puré de Calabaza _____		21,00€
Rabo de Toro a la Magna _____		19,00€

Guarniciones:

Patatas fritas _____	7,00€
Patatas asadas _____	7,00€
Verduras a la Brasa _____	10,00€

IVA NO INCLUIDO


MAGNA CAFÉ
RESTAURANTE & LOUNGE BAR

We have a special menu for guests with allergies
Please ask our staff



Appetizers:

Cured Acorn-fed Iberian Ham _____	€23,00
Bread Coca with Tomato and Virgin Olive Oil _____	€4,00 /unit.
Anchovies "00" from the Bay of Biscay with Arbequina Olive Oil and Balsamic Vinegar _____	€4,00 /und.
Cured Manchego Cheese _____	€13,00
Crispy King Prawns with Wasabi Mayonnaise _____	€15,00

Starters:

Chef's Starters _____	€17,00
Lobster Salad with Shrimps _____	€20,50
Kale, Quinoa, and Avocado Salad with Lemon Dijon Vinaigrette _____	€16,00
Goat Cheese au Gratin with Honey, Pine Nuts and Caramelized Apple, served on a bed of Rocket Salad with Balsamic Reduction _____	€16,00
Authentic Italian Burrata with Tomato, Pepper, Avocado and Balsamic Vinegar ____	€17,00
Tuna Tartar with Avocado, Mesclum, marinated with Ginger, Cream of Wasabi and Soya _____	€18,00
Beef Carpaccio served with Rocket Salad, Mushrooms, Parmesan and Truffle Oil ____	€16,00
Carpaccio of Carabinero Prawns with their homemade sorbets _____	€21,00
Toast "Magna" with Prawns, marinated Salmon served with Mustard Sauce and Lime Mayonnaise _____	€17,00
Magna's Foie Gras , served on Honey Bread with Fruits of the Forest and Apple ____	€18,00
Mussels in Cream Sauce with White Wine, Shallots and Parsley _____	€13,00
Scallops with Seasonal Mushrooms served with Potato Truffle Mousse _____	€18,00
Grilled Octopus with Confit Potatoes and Dried Olives, served in its own Sauce ____	€16,00
Selection of Grilled Vegetables and Mushrooms _____	€15,00
Shrimps "Pil-Pil" _____	€15,00
Fresh Grilled Foie , served with Caramelized Pear and Sweet Soya Sauce with Sesame _____	€19,00
Lobster Soup _____	€15,00
Soup of the day _____	€13,00

Pasta and Rice:

Home-made Cannelloni with Prime Cuts of Meat and Mushrooms _____	€17,00
Raviolis filled with Lobster and Served with Brown Butter Lobster Sauce _____	€21,00
Spezzatino , Fresh Homemade Pasta with Sirloin Steak, Creamed Mushrooms and Balsamic Vinegar _____	€19,00
"Spaghetti Pescatora" Pasta sautéed in Olive Oil, Garlic and Chilli with Mussels, Squid, Scallops and Shrimps _____	€19,00
"Tagliatelle Porcini" with porcini mushrooms, garlic, prawns, parmesan cheese, rocket, olive oil and white wine _____	€19,00

"Risotto Porcini" Sautéed with Wild Mushrooms, Truffle Oil, Parmesan Cheese, White Wine and Parsley _____	€19,00
"Risotto Nero" Black Arborio Rice, with sautéed Shrimps, Mussels, Squid, and Scallops _____	€21,00
"Risotto Zafferano" sautéed with Mussels, Shrimps, Calamari, Scampi and Asparagus _____	€21,00
Creamy Rice with Carabinero Prawns _____	€25,00
Homemade Fresh Pasta sautéed in Olive Oil , Garlic , White Wine and Lobster _____	€29,00

Fish:

Grilled Sea Bass served with Vegetable "Tagliolini" and Three Purées _____	€25,00
Salmon with Spinach, Asparagus and Saffron Cream _____	€20,00
Bluefin Tuna Magna Style _____	€28,00
Sole "Meunière" served with Mashed Potatoes and Mushrooms _____	€27,00
Black Cod marinated in Miso and Sake, served with Grilled Aubergines and a Fresh Salad _____	€27,00
Lobster, Grilled "Pil-Pil" Thermidor or Chef's Choice _____	€40,00
Grilled Turbot with roasted potatoes , asparagus, seasonal mushrooms and Sauce Hollandaise _____	€28,00

Meat:

	200gr	300gr
National Wagyu Entrecôte _____	€51,00	€79,00
Steak Tartar with Yucca _____		€27,00
"Africana" Diced Beef in Curry Sauce, with caramelized, Banana Fresh Strawberries, Mango and Nuts, served with Mango Chutney and Coconut Rice _____		€28,00
Grilled Asturian Beef Entrecôte with Green Beans and Potatoes (300gr.) _____		€26,00
Asturian Fillet Steak served with Homemade Chips _____		€27,00
"Beef Tagliata" Delicious Beef Strips, served with Rocket and Cherry Tomatoes, Parmesan and Balsamic Vinegar _____		€25,00
Free-Range Chicken Breast in white wine and rosemary sauce served with aubergine , tomato and mozzarella cheese _____		€21,00
New Zealand Lamb Chops with Red Curry Sauce served on a Bed of Vegetable and Artichoke Risotto _____		€27,00
Duck Magret in Raspberry Sauce served with Mushrooms and Asparagus _____		€23,00
Beef Hamburger (200gr.) with Chips, Tomato and Homemade Sauce _____		€19,00
Roast Shoulder of Lamb in it's own Gravy Juices with Vegetables and Seasonal Mushrooms _____		€29,00
Crispy Suckling Pig with Seasonal Vegetables, Blueberry Gelée and Squash Purée _____		€21,00
Oxtail Magna-Style _____		€19,00

Side Dishes:

Chips _____	€7,00
Roast Potatoes _____	€7,00
Grilled Vegetables _____	€10,00