



MAGNA CAFE
RESTAURANT BAR TERRACE

Disponemos de carta de alérgenos
Por favor pregunte a nuestro staff



Para compartir

Jamon 100% Ibérico de Bellota con grissini de cristal	30
Queso Manchego curado servido con frutos secos y miel	15,5
Pan de Cristal con tomate y aceite de oliva virgen	5,5
Anchoas "00" del Cantábrico con AOVE	5
Crujiente de Langostinos con wasabi y salsa agridulce	15
Gambas "Pil Pil" con queso parmesano y tomates cherry	16,5

Healthy Magna

Ensalada César estilo Magna Café con cremosas croquetas rellenas de pollo y anchoa, salsa César, crujiente de bacon y parmesano	17
Auténtica Burrata italiana con surtido de tomates, aguacate, aceitunas negras y pesto casero de albahaca	19
Ensalada de Bogavante con gambas, papaya y piña servido con salsa rosa casera	26
Ensalada de rúcula con queso de cabra gratinado con miel y piñones, servido con pan de hojaldre, manzana caramelizada, arándanos y reducción de balsámico	19
Espárragos verdes con Avellanas con helado de queso, yema cocida y salsa holandesa	18
Salmon 'Gravlax' marinado con remolacha servido con rábano picante, pepino, eneldo, semillas crujientes de lino y salsa de mostaza	18
Tosta Magna "Skagen" con camarones, caviar de trucha, aguacate y emulsión de wasabi	18
Canelón vegetariano con queso de ricota, espinacas, setas y salsa de tomate casera	18

Entradas

Carpaccio de Ternera acompañado de rúcula, setas shimeji, láminas de parmesano y peras confitadas al aceite de trufa	19
Tartar de Atún con aguacate servido con jengibre marinado, soja, algas wakame y crema de wasabi	24
Vieiras a la plancha con setas de temporada servido con espuma de patata al aroma de trufa	19
Pulpo a la parrilla con patatas asadas, aceitunas negras, crujiente de rúcula y salsa de su propio jugo	19
Mousse de Foie Gras con compota de frutos secos, pan de miel y reducción de vino Porto	17
Foie fresco de pato a la parrilla con Pera caramelizada, salsa dulce de soja con sésamo y frutas	21
Mejillones a la crema con vino blanco, chalota y perejil	15,5
Ceviche de Lubina Salvaje con leche de tigre	19
Sopa de Bogavante	16
Sopa del día	13

Pastas & arroces

Raviolis rellenos de Bogavante y alcachofas servido con chalotas y parmesano _____	25
Spezzatino , pasta fresca casera con solomillo de ternera saletado en salsa cremosa de setas y balsámico _____	21
Spaguetti Pescatora , con mejillones, calamares, gambas, almejas, vieiras, cigala salteados en aceite de oliva, ajo, chile y tomate _____	21
Tagliatelle casero con boletus, langostinos, queso parmesano, rúcula, AOVE y vino blanco _____	19
Risotto Porcini con arroz arborio salteado con setas silvestres, cremoso de trufa y crujiente de parmesano _____	19
Risotto Zafferano con arroz arborio salteado con cigalas, gambas, calamares, vieiras y espárragos ____	24
Pasta fresca especial de la casa con Bogavante y Langostinos salteados en aceite de oliva, ajo y vino blanco _____	32

Pescados

Filete de Salmón con hinojo flambeado con Pernod servido con puré de coliflor, espárragos y salsa de alcaparras, pistacho, limón y cebollino _____	21
Atún Rojo acompañado de espárragos, alcachofas confitadas, puré de apionabo, guisantes y salsa oriental _____	29,5
Lubina a la plancha servido con 'tagliolini' de verduras y su trilogía de purés _____	28,5
Rodaballo Asado con ensalada salteada de verduras y coco y acompañada de mantequilla de lima _____	29,5
Lenguado a la Meuniere con cremoso puré de patatas y setas de temporada _____	29,5
Rape con langostinos tigre y texturas de coliflor _____	28
Bacalao Negro marinado en miso servido con Pak Choi, maíz dulce, granada y arroz Venere con mango _____	29,5
Bogavante a la Parrilla, Pil Pil o Termidor servido con ensalada Gourmet _____	46

Carnes

Lomo bajo de **Wagyu Nacional** (300 g.) _____ 85

Lomo bajo de **Wagyu Japones** de raza pura A5+ estilo Kobe (300 g.) _____ 190

Steak tartar de solomillo servido con pan de brioche, mayonesa de setas,
tomates cherry confitados y pepinillo _____ 29,5

Africana' el clásico de Magna Café, dados de ternera en salsa curry con arroz al coco,
mango, pistacho y frutas _____ 29,5

Entrecôte de Angus Aberdeen a la parrilla servido con patatas nuevas y judías
acompañado de salsa pimienta o bearnesa (300 g.) _____ 28,5

Chuletas de Cordero de Nueva Zelanda a la parrilla con puré de guisantes y menta,
verduras glaseadas servido con salsa gravy de romero _____ 29,5

Solomillo de vacuno mayor acompañado de patatas caseras y pimientos de padrón
acompañado de salsa pimienta o bearnesa (250 g.) _____ 29,5

Solomillo de cerdo ibérico con Topinambur, chalotas, puré de manzana y panceta
servido con salsa casera de cerveza _____ 26

Pechuga de pollo de corral en salsa de vino blanco y romero, servido con berenjena,
tomate, queso y mozzarella _____ 23

Hamburguesa de Angus con queso, cebolla caramelizada, tomate, lechuga
acompañada de patatas fritas y mayonesa BBQ _____ 22

Guarniciones extras

Patatas fritas caseras _____ 6

Ensalada verde con cebolla roja _____ 6

Espinacas a la crema _____ 6

Pimientos de Padrón _____ 8

Espárragos verdes _____ 8