

MAGNA



MAGNA CAFE  
RESTAURANT BAR TERRACE

## Para compartir

Jamon 100% Ibérico de Bellota con grissini de cristal	28
Queso Manchego curado servido con frutos secos y miel	14
Pan de Cristal con tomate y aceite de oliva virgen	5
Anchoas "00" del Cantábrico con AOVE	4,5
Crujiente de Langostinos con wasabi y salsa agridulce	14
Gambas "Pil Pil" con queso parmesano y tomates cherry	15

## Healthy Magna

Ensalada César estilo Magna Café con cremosas croquetas rellenas de pollo y anchoa, salsa César, crujiente de bacon y parmesano	15,5
Auténtica Burrata italiana con surtido de tomates, aguacate, aceitunas negras y pesto casero de albahaca	17,5
Ensalada de Bogavante con gambas, papaya y piña servido con salsa rosa casera	24
Ensalada de rúcula con queso de cabra gratinado con miel y piñones, servido con pan de hojaldre, manzana caramelizada, arándanos y reducción de balsámico	17,5
Espárragos verdes con Avellanas con helado de queso, yema cocida y salsa holandesa	16,5
Salmon 'Gravlax' marinado con remolacha servido con rábano picante, pepino, eneldo, semillas crujientes de lino y salsa de mostaza	16,5
Tosta Magna "Skagen" con camarones, caviar de trucha, aguacate y emulsión de wasabi	16,5
Canelón vegetariano con queso de ricota, espinacas, setas y salsa de tomate casera	16,5

## Entradas

<b>Carpaccio de Ternera</b> acompañado de rúcula, setas shimeji, láminas de parmesano y peras confitadas al aceite de trufa	17
<b>Tartar de Atún</b> con aguacate servido con jengibre marinado, soja, algas wakame y crema de wasabi	22
<b>Vieiras a la plancha</b> con setas de temporada servido con espuma de patata al aroma de trufa	28
<b>Pulpo a la parrilla</b> con patatas asadas, aceitunas negras, crujiente de rúcula y salsa de su propio jugo	17
<b>Mousse de Foie Gras</b> con compota de frutos secos, pan de miel y reducción de vino Porto	16
<b>Foie fresco de pato</b> a la parrilla con Pera caramelizada, salsa dulce de soja con sésamo y frutas	19,5
<b>Mejillones a la crema</b> con vino blanco, chalota y perejil	14,5
<b>Ceviche de Lubina Salvaje</b> con leche de tigre	18
<b>Sopa de Bogavante</b>	15
<b>Sopa del día</b>	12

## Pastas & Arroces

<b>Raviolis</b> rellenos de Bogavante y alcachofas servido con chalotas y parmesano	21
<b>Spezzatino</b> , pasta fresca casera con solomillo de ternera saletado en salsa cremosa de setas y balsámico	18,5
<b>Spaguetti Pescatora</b> , con mejillones, calamares, gambas, almejas, vieiras, cigala salteados en aceite de oliva, ajo, chile y tomate	18,5
<b>Tagliatelle</b> casero con boletus, langostinos, queso parmesano, rúcula, AOVE y vino blanco	16,5
<b>Risotto Porcini</b> con arroz arborio salteado con setas silvestres, cremoso de trufa y crujiente de parmesano	16,5
<b>Risotto Zafferano</b> con arroz arborio salteado con cigalas, gambas, calamares, vieiras y espárragos	21

**Pasta fresca especial de la casa** con Bogavante y Langostinos salteados en aceite de oliva, ajo y vino blanco 27,5

## Pescados

**Filete de Salmón** con hinojo flambeado con Pernod servido con puré de coliflor, espárragos y salsa de alcaparras, pistacho, limón y cebollino 18,5

**Atún Rojo** acompañado de espárragos, alcachofas confitadas, puré de apionabo, guisantes y salsa oriental 26

**Lubina** a la plancha servido con 'tagliolini' de verduras y su trilogía de purés 25

**Rodaballo Asado** con ensalada salteada de verduras y coco y acompañada de mantequilla de lima 26

**Lenguado a la Meuniere** con cremoso puré de patatas y setas de temporada 26

**Rape con langostinos tigre** y texturas de coliflor 24,5

**Bacalao Negro** marinado en miso servido con Pak Choi, maíz dulce, granada y arroz Venere con mango 26

**Bogavante** a la Parrilla, Pil Pil o Termidor servido con ensalada Gourmet 38

## Carnes

Lomo bajo de **Wagyu Nacional** (300 g.) 78

Lomo bajo de **Wagyu Japones** de raza pura A5+ estilo Kobe (300 g.) 165

**Steak tartar de solomillo** servido con pan de brioche, mayonesa de setas, tomates cherry confitados y pepinillo 26

**Africana'** el clásico de Magna Café, dados de ternera en salsa curry con arroz al coco, mango, pistacho y frutas 26

**Entrecôte de Angus Aberdeen** a la parrilla servido con patatas nuevas y judías acompañado de salsa pimienta o bearnesa (300 g.) 25

<b>Chuletas de Cordero de Nueva Zelanda</b> a la parrilla con puré de guisantes y menta, verduras glaseadas servido con salsa gravy de romero	26
<b>Solomillo de vacuno mayor</b> acompañado de patatas caseras y pimientos de padrón acompañado de salsa pimienta o bearnesa (250 g.)	26
<b>Solomillo de cerdo ibérico</b> con Topinambur, chalotas, puré de manzana y panceta servido con salsa casera de cerveza	24
<b>Pechuga de pollo</b> de corral en salsa de vino blanco y romero, servido con berenjena, tomate, queso y mozzarella	20
<b>Hamburguesa de Angus</b> con queso, cebolla caramelizada, tomate, lechuga acompañada de patatas fritas y mayonesa BBQ	20

## Guarniciones extras

Patatas fritas caseras	4,5
Ensalada verde con cebolla roja	4,5
Espinacas a la crema	5,5
Pimientos de Padrón	6,5
Espárragos verdes	7,5

## Postres caseros

Tarta de queso casera con naranja caramelizada y salsa de Porto	7,5
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	7,5
Coulant de chocolate con sorbete de frambuesa	7,5
Paris Brest estilo Magna	7,5
Sinfonía de fresas con merengue y cremoso de yogur	7,5
Pavlova con chocolate y frambuesa	7,5
Parfait de almendras con crema de café y helado de caramelo	7,5
Surtido de helados	7,5
Tabla de quesos	14

IVA 10% INCLUIDO



MAGNA CAFE

RESTAURANT BAR TERRACE

+34 952 92 95 78

[magnacafe.com](http://magnacafe.com)

Calderón de la Barca s/n

29660 - Marbella