Appetizers / *Para compartir*

Iberian ham 100% acorn-fed ***Jamón 100% Ibérico de Bellota***	34
Coppa Joselito ***Coppa Joselito*** JOSELITO	20
Magna Café Spanish potato salad ***Ensaladilla Magna Café***	16
Bread coca with tomato and olive oil ***Pan de cristal*** *con tomate y aceite de oliva virgen*	8
Oysters (per unit) ***Ostras*** *(por unidad)*	8
Cantabrian anchovies "00" AOVE (per unit) ***Anchoas "00" del Cantábrico*** *con AOVE (por unidad)*	6
Crispy shrimps with wasabi and wakame sour sauce ***Crujiente de langostinos*** *con wakame y salsa agridulce*	18
Prawns "Pil Pil" with Parmesan cheese and cherry tomato ***Gambas "Pil Pil"*** *con queso parmesano y tomates cherry*	21
Carabinero red prawn croquettes with kimchi mayonnaise (5 pcs.) ***Croquetas de carabinero*** *con mayo kimchi (5 ud.)*	16
Homemade veal pate with walnut bread ***Pate casero de ternera*** *con pan de nueces*	18

Starters / *Entradas*

Mussels in cream sauce with white wine, shallot and parsley ***Mejillones a la crema*** *con vino blanco, chalota y perejil*	18
Beef Carpaccio with parmesan and truffle oil ***Carpaccio de ternera*** *con parmesano y aceite de trufa*	24
Tuna tartare with guacamole and carasatu bread ***Tartar de atún*** *con guacamole y pan carasatu*	32
Caesar salad Magna Café style with creamy chicken and anchovy croquettes, caesar sauce, crispy bacon and parmesan cheese ***Ensalada césar estilo Magna Café*** *con croquetas cremosas de pollo y anchoa, salsa césar, crujiente de bacon y parmesano*	24
Baby squid gazpacho, prawn tartar and parmesan ice cream ***Gazpacho de chipirón****, tartar de gamba y helado de parmesano*	25
Authentic Italian burrata with assorted tomatoes ***Auténtica burrata italiana*** *con surtido de tomates*	24
Lobster salad with papaya and red fruit vinaigrette ***Ensalada de bogavante*** *con papaya y vinagreta de frutos rojos*	46
Arugula and goat cheese salad with apple and nuts ***Ensalada de rúcula con queso de cabra*** *con manzana y frutos secos*	21
Grilled scallops with truffled puree and mushrooms ***Vieiras a la plancha*** *con puré trufado y setas*	26
Grilled fresh duck foie gras with candied pears and gingerbread ***Foie fresco de pato a la parrilla*** *con peras confitadas y pan de especias*	36
Magna "Skagen" with shrimps, trout roe and avocado ***Tosta Magna "Skagen"*** *con camarones, huevas de trucha y aguacate*	25

VAT INCLUDED • COVER CHARGE 3,95€ P.P. / *IVA INCLUIDO • CUBIERTO 3,95€ P.P.*

Pasta & Rices / *Pastas & Arroces*

Spezzatino, tagliolini with beef tenderloin, creamy mushroom and truffled mushroom sauce 28
***Spezzatino**, tagliolini con solomillo de ternera salteado y salsa de setas trufada*

Gnocchi with artichokes and shrimps 29
***Gnocchi** con alcachofas y carabineros*

Spaghetti Pescatora with seafood 29
***Spaghetti Pescatora** con mariscos*

Tagliolini with fresh burrata, green beans, dried tomatoes and walnuts 27
***Tagliolini con burrata fresca,** judías verdes, tomates secos y nueces*

Porcini risotto with sautéed mushrooms, truffle and crispy parmesan 26
***Risotto Porcini** con salteado de setas, trufa y crujiente de parmesano*

Magna special pasta with lobster and pilpil shrimps 42
***Pasta especial de la casa** con bogavante y langostinos pilpil*

Fishes / *Pescados*

Salmon fillet served with wild asparagus, fennel salad and caper sauce 28
***Filete de salmón** servido con espárragos trigueros, ensalada de hinojo y salsa de alcaparras*

Red tuna with country seasonal garnish 38
***Atún rojo** con guarnición campestre*

Cod fish with pil pil and shrimps 36
***Lomo de bacalao** confitado con pil pil y langostinos*

Grilled sea bass with boletus emulsion and wild asparagus 37
***Lubina a la plancha** con emulsión de boletus y espárragos trigueros*

Sole meuniere, with parmentier and seasonal mushrooms 42
***Lenguado a la meuniere** con parmentier y setas de temporada*

Black cod Miso marinated and served with venere rice, pak choi and sweet corn 36
***Bacalao negro** marinado en miso servido con arroz venere, pak choi y maíz dulce*

VAT INCLUDED • COVER CHARGE 3,95€ P.P. / *IVA INCLUIDO • CUBIERTO 3,95€ P.P.*

Meats / *Carnes*

Sirloin steak tartar freshly prepared ***Steak tartar de solomillo*** *servido en mesa*	34
"Africana" a Classic of Magna Café, diced beef tenderloin with creamy curry, coconut rice and fried banana *"**Africana"** el clásico de Magna Café, dados de solomillo de ternera con cremoso de curry, arroz de coco y platano frito*	34
Beef Premium Entrecôte with homemade chips and padrón peppers (300g.) ***Beef Premium Entrecôte*** *con patatas fritas caseras y pimientos de padrón*	38
French Rack of New Zealand served with "cous cous" and vegetables with curry ***French Rack de Cordero*** *de Nueva Zelanda con "cous cous" de verduras al curry*	39
Beef tenderloin with mashed potatoes and padrón peppers (250g.) ***Solomillo de vacuno*** *mayor con puré de patatas y pimientos de padrón*	35
Rossini with foie and truffle ***Rossini*** *con foie y trufa*	42
Free-range chicken with Porto, portobello mashed potatoes and vegetables ***Pollo de corral*** *al Porto con portobello, puré de patatas y verduras*	29
Angus burger with homemade MC sauce, cheddar, lettuce and tomato (200g.) ***Hamburguesa de Angus*** *con salsa casera MC, chedar, lechuga y tomate*	28

Extra dishes / *Guarniciones extras*

French fries ***Patatas fritas caseras***	8
Mashed potato ***Puré de patatas***	8
Basmati rice ***Arroz Basmati***	8
Green salad ***Ensalada verde***	8
"Padrón" peppers ***Pimientos de Padrón***	12

VAT INCLUDED • COVER CHARGE 3,95€ P.P. / *IVA INCLUIDO • CUBIERTO 3,95€ P.P.*

Desserts / *Postres*

Homemade ice creams ***Helados caseros***	10
Apple pie with vanilla ice-cream ***Tarta fina de manzana con helado de vainilla***	10
Chocolate in textures ***Chocolate en texturas***	10
Cheese cake with carob cake ice cream ***Tarta de queso con helado de torta de algarroba***	10
Almond parfait ***Parfait de almendras***	10
Dates and black tea cake with toffee and vanilla ice cream ***Tarta de dátiles y té negro con toffee y helado de vainilla***	12

MAGNA CAFÉ