

Appetizers / Para compartir

Iberian ham 100% acorn-fed with cristal grissini <i>Jamon 100% Ibérico de Bellota con grissini de cristal</i>	32
Cured Manchego cheese served with nuts, dried fruit and honey <i>Queso Manchego curado servido con frutos secos y miel</i>	16
Bread Coca with Tomato and Olive Oil <i>Pan de Cristal con tomate y aceite de oliva virgen</i>	6
Cantabrian Anchovies “00” EVOO (per unit) <i>Anchoas “00” del Cantábrico con AOVE (por unidad)</i>	6
Crispy prawns with wasabi and sweet sour sauce <i>Crujiente de Langostinos con wasabi y salsa agri dulce</i>	16
Prawns “Pil Pil” with Parmesan cheese and cherry tomato <i>Gambas “Pil Pil” con queso parmesano y tomates cherry</i>	18
Acevichado tuna tartare brioche with citrus avocado cream and crispy onion (per unit) <i>Brioche de tartar de atún acevichado con crema cítrica de aguacate y crujiente de cebolla (por unidad)</i>	9

Healthy Magna

Caesar Salad Magna Café style with creamy chicken and anchovy croquettes, Caesar sauce, crispy bacon and parmesan cheese <i>Ensalada César estilo Magna Café con croquetas cremosas de pollo y anchoa, salsa César, crujiente de bacon y parmesano</i>	18
Authentic Italian Burrata with assorted tomatoes, avocado, black olives and homemade basil pesto <i>Auténtica Burrata italiana con surtido de tomates, aguacate, aceitunas negras y pesto casero de albahaca</i>	22
Lobster salad with prawns, papaya and pineapple served with a homemade cocktail sauce <i>Ensalada de Bogavante con gambas, papaya y piña servido con salsa rosa casera</i>	36
Arugula and goat cheese gratin salad with honey and pine nuts served with puff pastry bread, caramelized apple, blueberries and balsamic reduction <i>Ensalada de rúcula con queso de cabra gratinado con miel y piñones, servido con pan de hojaldre, manzana caramelizada, arándanos y reducción de balsámico</i>	19
Gravlax Salmon marinated with beetroot served with horseradish, cucumber, dill, crispy flax seed and mustard sauce <i>Salmon ‘Gravlax’ marinado con remolacha servido con rábano picante, pepino, eneldo, semillas crujientes de lino y salsa de mostaza</i>	20
Magna “Skagen” with shrimp, trout caviar, avocado, wasabi emulsion <i>Tosta Magna “Skagen” con camarones, caviar de trucha, aguacate y emulsión de wasabi</i>	22

Starters / Entradas

Beef carpaccio with arugula, shimeji mushrooms, parmesan slices and candied pears with truffle oil <i>Carpaccio de Ternera acompañado de rúcula, setas shimeji, láminas de parmesano y peras confitadas al aceite de trufa</i>	22
Tuna tartare with avocado served with marinated ginger, soy, wakame seaweed and wasabi cream <i>Tartar de Atún con aguacate servido con jengibre marinado, soja, algas wakame y crema de wasabi</i>	29
Grilled scallops with seasonal mushrooms served with truffle-scented potato foam <i>Vieiras a la plancha con setas de temporada servido con espuma de patata al aroma de trufa</i>	25
Grilled octopus with roasted potatoes served on its own juice with black olives and crispy arugula <i>Pulpo a la parrilla con patatas asadas, aceitunas negras, crujiente de rúcula y salsa de su propio jugo</i>	25
Fresh grilled duck foie with caramelized pear, sweet soy sauce, sesame and fruits <i>Foie fresco de pato a la parrilla con pera caramelizada, salsa dulce de soja son sésamo y frutas</i>	34
Creamy mussels with white wine, shallot and parsley <i>Mejillones a la crema con vino blanco, chalota y perejil</i>	16
Lobster soup <i>Sopa de Bogavante</i>	19

Pasta & Rices / Pastas & Arroces

Ravioli stuffed with Lobster and artichokes served with shallots and parmesan <i>Raviolis rellenos de Bogavante y alcachofas servido con chalotas y parmesano</i>	29
Spezzatino , fresh homemade pasta sautéed with beef tenderloin, creamy mushroom and balsamic sauce <i>Spezzatino, pasta fresca casera con solomillo de ternera salteado en salsa cremosa de setas y balsámico</i>	26
Tagliatelle with boletus, prawns, parmesan cheese, EVOO arugula and white wine <i>Tagliatelle con boletus, langostinos, queso parmesano, rúcula, AOVE y vino blanco</i>	24
Spaguetti Pescatora with mussels, squid, prawns, clams, scallops, Norwegian lobster sautéed with olive oil, chili and tomato <i>Spaguetti Pescatora, con mejillones, calamares, gambas, almejas, vieiras, cigala salteados en aceite de oliva, ajo, chile y tomate</i>	28
Tagliatelle with fresh Burrata, basil pesto, green beans, dried tomatoes and walnuts <i>Tagliatelle con Burrata fresca, pesto de albahaca, judías verdes, tomates secos y nueces</i>	24
Porcini Risotto with arborio rice sautéed with wild mushrooms, creamy truffle and crunchy parmesan cheese <i>Risotto Porcini con arroz arborio salteado con setas silvestres, cremoso de trufa y crujiente de parmesano</i>	22
Fresh homemade lobster and prawns pasta sautéed with olive oil, garlic and white wine <i>Pasta fresca especial de la casa con bogavante y langostinos salteados en aceite de oliva, ajo y vino blanco</i>	38

Meats / Carnes

Sirloin Steak tartare served with brioche bread , mushroom mayonnaise , candied cherry tomatoes and pickle <i>Steak tartar de solomillo servido con pan de brioche, mayonesa de setas, tomates cherry confitados y pepinillo</i>	32
“Africana” a Classic of Magna Café, diced beef with curry sauce , coconut , mango , pistachio and fruits <i>‘Africana’ el clásico de Magna Café, dados de ternera en salsa curry con arroz al coco, mango, pistacho y frutas</i>	31
Grilled Aberdeen Angus entrecote served with potatoes and beans, accompanied by pepper or bearnaise sauce (300 g.) <i>Entrecôte de Angus Aberdeen a la parrilla servido con patatas nuevas y judías acompañado con salsa de pimienta o bearnesa (300 g.)</i>	36
Grilled New Zealand Lamb Chops with mint pea puree, glazed vegetables and rosemary gravy sauce <i>Chuletas de Cordero de Nueva Zelanda a la parrilla con puré de guisantes y menta, verduras glaseadas y servido con salsa de romero</i>	37
Beef tenderloin , homemade potatoes and Padrón peppers with pepper or bearnaise sauce (250grs.) <i>Solomillo de vacuno mayor con patatas caseras y pimientos de Padrón, acompañado de salsa de pimienta o bearnesa (250 g.)</i>	34
Slow roasted lamb shoulder with vegetables and gravy sauce <i>Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con verduras salteadas</i>	39
Free-range chicken breast topped with aubergine, tomato, cheese and mozzarella with white wine and rosemary sauce <i>Pechuga de pollo de corral en salsa de vino blanco y romero, servido con berenjena, tomate, queso y mozzarella</i>	25
Angus Burger with cheese, caramelized onion, tomato and lettuce accompanied with french fries and BBQ mayonnaise <i>Hamburguesa de Angus con queso, cebolla caramelizada, tomate y lechuga acompañada de patatas fritas y mayonesa BBQ</i>	25

Fishes / Pescados

Salmon fillet , flambéed fennel with Pernod served with mashed cauliflower, asparagus and caper, pistachio, lemon and chive sauce	27
<i>Filete de salmón con hinojo flambeado con Pernod servido con puré de coliflor, espárragos y salsa de alcaparras, pistacho, limón y cebollino</i>	
Red Tuna with asparagus, candied artichokes, celeriac puree, peas and oriental sauce	34
<i>Atún Rojo acompañado de espárragos, alcachofas confitadas, puré de apionabo, guisates y salsa oriental</i>	
Cod Fish with creamy white wine sauce, green asparagus and fennel	29
<i>Bacalao con cremoso de vino blanco, espárragos e hinojo</i>	
Grilled sea bass served with vegetable “Tagliolini” and its trilogy of purees	34
<i>Lubina a la plancha servido con ‘tagliolini’ de verduras y su trilogía de purés</i>	
Roasted turbot , sauteed vegetables and coconut accompanied with lime butter	29
<i>Rodaballo asado con ensalada salteada de verduras y coco y acompañada de mantequilla de lima</i>	
Sole Meuniere , creamy mashed potatoes and seasonal mushrooms	38
<i>Lenguado a la Meuniere con cremoso puré de patatas y setas de temporada</i>	
Black Cod Miso marinated served with Pak Choi, sweet corn, pomegranate and Venere rice with mango	35
<i>Bacalao Negro marinado en miso servido con Pak Choi, maíz dulce, granada y arroz Venere con mango</i>	
Grilled lobster , “Pil Pil” or Termidor served with a gourmet salad	59
<i>Bogavante a la Parrilla, Pil Pil o Termidor servido con ensalada Gourmet</i>	

Extra dishes / Guarniciones extras

French fries	7
<i>Patatas fritas caseras</i>	
Green salad with red onion	7
<i>Ensalada verde con cebolla roja</i>	
Creamed Spinach	7
<i>Espinacas a la crema</i>	
Padron peppers	10
<i>Pimientos de Padrón</i>	
Green asparagus	14
<i>Espárragos verdes</i>	

VAT INCLUDED • COVER CHARGE 3,20€ P.P. / IVA INCLUIDO • CUBIERTO 3,20€ P.P.

Desserts / Postres

Homemadecheesecake <i>Tarta de queso casera</i>		9,5
Apple pie <i>Tarta fina de manzana</i>		9,5
Chocolate coulant <i>Coulant de chocolate</i>	with vanilla ice cream <i>con helado de vainilla</i>	9,5
Strawberry symphony <i>Sinfonía de fresas</i>	with merengue and creamy yogurt <i>con merengue y cremoso de yogur</i>	9,5
Pavlova <i>Tarta Pavlova</i>	with chocolate and raspberry <i>con chocolate y frambuesa</i>	9,5
Almond parfait	with coffee cream and caramel ice cream <i>Parfait de almendras con crema de café y helado de caramelo</i>	9,5
Assorted ice creams <i>Surtido de helados</i>		9,5
Cheese board <i>Tabla de quesos</i>		16

MAGNA CAFÉ