

## Appetizers / Para compartir

<b>Iberian ham 100% acorn-fed.</b> <i>Jamón 100% Ibérico de Bellota.</i>	€34
<b>Gillardeau nº2 oysters</b> , served natural or Nikkei style with ají amarillo (unit). <i>Ostras Gillardeau nº2 al natural o estilo Nikkei con ají amarillo (por unidad).</i>	€7/€9
<b>Cantabrian “00” anchovies</b> with extra virgin olive oil, cristal bread, and tomato (unit). <i>Anchoas “00” del Cantábrico con AOVE, pan de cristal y tomate (por unidad).</i>	€6
<b>Crispy prawns</b> with wakame, wasabi and sweet and sour sauce. <i>Crujiente de langostinos con wakame, wasabi y salsa agridulce.</i>	€18
<b>Prawns “Pil Pil”.</b> <i>Gambas “Pil Pil”.</i>	€21
<b>Carabinero red prawn croquettes</b> with kimchi mayonnaise. <i>Croquetas de carabinero con mayo kimchi.</i>	€17
<b>Grilled scallops</b> with red curry sauce, herring caviar, and crispy Ibérico ham. <i>Vieiras a la plancha, salsa de curry rojo, caviar de arenque y crujiente de jamón ibérico.</i>	€25

## Starters / Entradas

<b>Lemon fish tiradito</b> with ponzu sauce and white truffle essence. <i>Tiradito de pez limón con salsa ponzu y esencia de trufa blanca.</i>	€25
<b>Beef tenderloin brioche</b> with yakiniku mayo and duck foie gras on top. <i>Brioche de solomillo de ternera con mahonesa de yakiniku y lámina de foie de pato.</i>	€15
<b>Beef carpaccio</b> with Parmesan cheese, arugula, sun-dried tomato, truffle oil, and mushrooms. <i>Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula, tomate seco, aceite de trufa y setas.</i>	€24
<b>Tuna tartare</b> with guacamole, trout caviar, sesame oil, lime, and red onion. <i>Tartar de atún con guacamole, caviar de trucha, aceite de sésamo, lima y cebolla morada.</i>	€31
<b>Magna Café-style Caesar salad</b> with crispy chicken, Caesar dressing, bacon, and Parmesan cheese. <i>Ensalada César estilo Magna Café con crujiente de pollo, salsa César, bacon y queso parmesano.</i>	€24
<b>Authentic Italian burrata</b> with a selection of tomatoes, balsamic pearls, and pesto. <i>Auténtica burrata italiana con surtido de tomates, perlas de balsámico y pesto.</i>	€24
<b>Lobster salad</b> with avocado, wild asparagus, mixed greens, cherry tomatoes, and mango. <i>Ensalada de bogavante, aguacate, espárragos trigueros, mézclum, tomate cherry y mango.</i>	€42
<b>Gratinated goat cheese salad with nuts</b> , figs, strawberries, red berries, cucumber, cherry tomatoes and raspberry dressing. <i>Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos secos, higos, fresas, frutos rojos, pepino, tomate cherry y dressing de frambuesa.</i>	€25
<b>Green sea bass ceviche</b> with king prawns carpaccio, red onion, lime, cilantro, mango, pineapple, chili and sweet potato. <i>Ceviche verde de lubina, carpaccio de langostinos, cebolla morada, lima, cilantro, mango, piña, chili y boniato.</i>	€25

## Meats / Carnes

<b>Sirloin steak tartar</b> freshly prepared. <i>Steak tartar de solomillo servido en mesa.</i>	€35
<b>“Africana” a Magna Café classic:</b> diced beef tenderloin with creamy curry, coconut rice, and fried banana. <i>“Africana” el clásico de Magna Café, dados de solomillo de ternera con cremoso de curry, arroz de coco y plátano frito.</i>	€36
<b>Premium Black Angus USA entrecôte</b> with homemade fries and padron peppers (350g). <i>Premium Entrecôte Black Angus USA con patatas fritas caseras y pimientos de padrón (350g.)</i>	€36
<b>Beef tenderloin</b> with French fries and padrón peppers (250g). <i>Solomillo de vacuno mayor con patatas fritas y pimientos de padrón (250g.)</i>	€35
<b>Oven-roasted suckling lamb</b> shoulder with baby potatoes and piquillo peppers. <i>Paletilla de cordero lechal al horno con patatas baby y pimientos del piquillo.</i>	€39
<b>Magna Café Burger: Black Angus (200g)</b> with homemade bacon ketchup, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, onion rings, coleslaw, and French fries. <i>Hamburguesa Magna Café: Black Angus (200g) con kétchup casero de beicon, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo, aros de cebolla y ensalada de col y patatas fritas.</i>	€29
<b>Silver Hill Duck Magret, “The Wagyu of Ducks,”</b> with Blueberries and Hoisin Sauce. <i>Magret de Pato Silver Hill “El Wagyu de los Patos” con arándanos y salsa Hoisin.</i>	€31

## Fishes / Pescados

<b>Wild salmon fillet</b> served with green asparagus, citrus fennel salad, and orange sauce. <i>Filete de salmón salvaje con espárragos trigueros, ensalada de hinojo cítrica con salsa de naranja.</i>	€28
<b>Red tuna à la Antiboise</b> with green asparagus, cherry tomatoes, capers, black olives, garlic, anchovies and basil. <i>Atún rojo a la antiboise con espárragos trigueros, tomate cherry, alcaparras, aceituna negra, ajo, anchoas y albahaca.</i>	€34
<b>Grilled sea bass</b> with wild asparagus, seasonal mushrooms, and boletus cream. <i>Lubina a la plancha con espárragos trigueros, setas de temporada y crema de boletus.</i>	€34
<b>Sole Meunière</b> with parmentier and seasonal mushrooms. <i>Lenguado a la meuniere con parmentier y setas de temporada.</i>	€39
<b>Black cod</b> Miso marinated and served with venere rice, pak choi and sweet corn. <i>Bacalao negro marinado en miso servido con arroz venere, pak choi y maíz dulce.</i>	€35

## Pasta & Rices / Pastas & Arroces

<b>Spezzatino:</b> Pappardelle with beef tenderloin, balsamic vinegar, mushroom cream, and truffled mushroom sauce. <i>Spezzatino: Pappardelle con solomillo de ternera, vinagre balsámico, crema de champiñones y salsa de setas trufada.</i>	€27
<b>Spaghetti Carbonara</b> Magna Café. <i>Spaghetti carbonara Magna Café.</i>	€25
<b>House special pasta:</b> Tagliolini with lobster and seafood. <i>Pasta especial de la casa Tagliolini con bogavante y frutos del mar.</i>	€42
<b>Porcini risotto</b> with sautéed mushrooms, truffle and crispy parmesan. <i>Risotto Porcini con salteado de setas, trufa y crujiente de parmesano.</i>	€26
<b>Beetroot gnocchi</b> with Gorgonzola cheese, pear, and walnuts. <i>Gnocchi de remolacha con queso gorgonzola, pera y nueces.</i>	€25

## Extra dishes / Guarniciones extras

Mashed potatoes. <i>Puré de patata.</i>	€7
Homemade French fries. <i>Patatas fritas caseras.</i>	€7
Basmati rice. <i>Arroz Basmati.</i>	€7
Green salad. <i>Ensalada verde.</i>	€7
“Padrón” peppers. <i>Pimientos de Padrón.</i>	€9
Vegetables. <i>Verduras.</i>	€9
Grill Wild asparagus. <i>Espárragos trigueros.</i>	€11

## Desserts / Postres

Homemade thin apple tart made to order with vanilla ice cream. <i>Tarta fina de manzana casera hecha al momento con helado de vainilla.</i>	€12
Chilled cheesecake with red berries and toffee. <i>Tarta fría de queso con frutos rojos y toffee.</i>	€10
Almond parfait. <i>Parfait de almendras.</i>	€10
Chocolate in textures. <i>Chocolate en texturas.</i>	€10
Carrot cake with frosting and cinnamon ice cream. <i>Carrot cake, frosting y helado de canela.</i>	€10
Strawberry tart with mascarpone and vanilla cream. <i>Tarta de fresas, mascarpone y crema de vainilla.</i>	€10
Pistachio and raspberry tart with hazelnut praline. <i>Tarta de pistachos, frambuesas y pralinés de avellanas.</i>	€10
Vanilla cream and red berry tart. <i>Tarta de crema de vainilla y frutos rojos.</i>	€10