

Appetizers / Para compartir

Iberian ham 100% acorn-fed <i>Jamón 100% Ibérico de Bellota</i>	34
Magna Café Spanish potato salad (1,4,10) <i>Ensaladilla Magna Café</i>	14
Bread coca with tomato and olive oil (1) <i>Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen</i>	6
Oysters (per unit) “Guillardeau nº 2” (7) <i>Ostras (por unidad) “Guillardeau nº 2”</i>	7
Cantabrian anchovies “00” AOVE (per unit) (1,11) <i>Anchoas “00” del Cantábrico con AOVE (por unidad)</i>	6
Crispy shrimps with wasabi and wakame sour sauce (1,4,10) <i>Crujiente de langostinos con wakame y salsa agridulce</i>	16
Prawns “Pil Pil” with Parmesan cheese and cherry tomato (1,4,5) <i>Gambas “Pil Pil” con queso parmesano y tomates cherry</i>	18
Carabinero red prawn croquettes with kimchi mayonnaise (5 pcs.) (1,4,5) <i>Croquetas de carabinero con mayo kimchi (5 ud.)</i>	14
Homemade veal pate with walnut bread (1,2,5) <i>Pate casero de ternera con pan de nueces</i>	14

Starters / Entradas

Mussels in cream sauce with white wine, shallot and parsley (5,7) <i>Mejillones a la crema con vino blanco, chalota y perejil</i>	16
Beef Carpaccio with parmesan and truffle oil (5) <i>Carpaccio de ternera con parmesano y aceite de trufa</i>	21
Tuna tartare with guacamole and carasatu bread (1,6,11,12) <i>Tartar de atún con guacamole y pan carasatu</i>	29
Caesar salad Magna Café style (1,5,8,10,11) with creamy chicken and anchovy croquettes, caesar sauce, crispy bacon and parmesan cheese <i>Ensalada César estilo Magna Café</i> <i>con croquetas cremosas de pollo y anchoa, salsa César, crujiente de bacon y parmesano</i>	21
Authentic Italian burrata with assorted tomatoes (5,9) <i>Auténtica burrata italiana con surtido de tomates</i>	21
Lobster salad with papaya and red fruit vinaigrette (4,8) <i>Ensalada de bogavante con papaya y vinagreta de frutos rojos</i>	42
Arugula and goat cheese salad with apple and nuts (1,2,5,8) <i>Ensalada de rúcula con queso de cabra con manzana y frutos secos</i>	21
Grilled scallops with truffled puree and mushrooms (5,7) <i>Vieiras a la plancha con puré trufado y setas</i>	24
Grilled fresh duck foie gras with candied pears and gingerbread (1,2) <i>Foie fresco de pato a la parrilla con peras confitadas y pan de especias</i>	32
Magna “Skagen” with shrimps, trout roe and avocado (1,4,8,10) <i>Tosta Magna “Skagen” con camarones, huevas de trucha y aguacate</i>	22

Meats / Carnes

Sirloin steak tartar freshly prepared (1,8,10) <i>Steak tartar de solomillo servido en mesa</i>	32
“Africana” (5,9,10) a Classic of Magna Café, diced beef tenderloin with creamy curry, coconut rice and fried banana <i>“Africana”</i> <i>el clásico de Magna Café, dados de solomillo de ternera con cremoso de curry, arroz de coco y platano frito</i>	32
Beef Premium Entrecôte with homemade chips and padrón peppers (300g.) <i>Beef Premium Entrecôte con patatas fritas caseras y pimientos de padrón</i>	36
Beef tenderloin with french fries and padrón peppers (250g.) <i>Solomillo de vacuno mayor con patatas fritas y pimientos de padrón</i>	32
Rossini with foie and truffle and mashed potatoes (5) <i>Rossini con foie y trufa y puré de patatas</i>	38
Free-range spicy chicken with sautéed vegetables (1,8,12) <i>Pollo Picantón de corral con verduras salteadas</i>	26
Angus burger with homemade MC sauce, cheddar, lettuce and tomato (200g.) (1,5,8,10) <i>Hamburguesa de Angus con salsa casera MC, cheddar, lechuga y tomate</i>	26

Fishes / Pescados

Salmon fillet served with wild asparagus, fennel salad and caper sauce (5,11) <i>Filete de salmón servido con espárragos trigueros, ensalada de hinojo y salsa de alcaparras</i>	25
Red tuna accompanied by asparagus, celeriac puree, edamames and oriental sauce (5,8,11,12) <i>Atún rojo acompañado de espárragos, puré de apionabo, edamames y salsa oriental</i>	32
Cod fish with pil pil and shrimps (4,11) <i>Lomo de bacalao confitado con pil pil y langostinos</i>	33
Grilled sea bass with boletus emulsion and wild asparagus (5,11) <i>Lubina a la plancha con emulsión de boletus y espárragos trigueros</i>	32
Sole meuniere , with parmentier and seasonal mushrooms (1,5,11) <i>Lenguado a la meuniere con parmentier y setas de temporada</i>	36
Black cod Miso marinated and served with venere rice, pak choi and sweet corn (3,11) <i>Bacalao negro marinado en miso servido con arroz venere, pak choi y maíz dulce</i>	32



Pasta & Rices / Pastas & Arroces

Spezzatino , tagliolini with beef tenderloin, creamy mushroom and truffled mushroom sauce (1,5) <i>Spezzatino, tagliolini con solomillo de ternera salteado y salsa de setas trufada</i>	26
Spaghetti Pescatora with seafood (1,4,7) <i>Spaghetti Pescatora con mariscos</i>	26
Spaghetti carbonara Magna Café (1,5,10) <i>Spaghetti carbonara Magna Café</i>	25
Porcini risotto with sautéed mushrooms, truffle and crispy parmesan (1,5) <i>Risotto Porcini con salteado de setas, trufa y crujiente de parmesano</i>	24
Magna special pasta with lobster and pilpil shrimps (1,4,10) <i>Pasta especial de la casa con bogavante y langostinos pilpil</i>	38

Extra dishes / Guarniciones extras

French fries <i>Patatas fritas caseras</i>	6
Mashed potato <i>Puré de patatas</i>	6
Basmati rice <i>Arroz Basmati</i>	6
Green salad (8) <i>Ensalada verde</i>	6
“Padrón” peppers <i>Pimientos de Padrón</i>	9
Vegetables <i>Verduras</i>	6

Desserts / Postres

Homemade ice creams <i>Helados caseros</i>	9
Apple pie with vanilla ice-cream (1,5,10) <i>Tarta fina de manzana con helado de vainilla</i>	9
Chocolate in textures (1,2,5,10) <i>Chocolate en texturas</i>	9
Cheese cake with carob cake ice cream (5,10) <i>Tarta de queso con helado de torta de algarroba</i>	9
Almond parfait (2,5) <i>Parfait de almendras</i>	9