



# MAGNA CAFÉ

RESTAURANT & LOUNGE BAR

## Para Picar:

Jamón Ibérico Bellota _____	22,00€
Surtido de Ibéricos, Jamón, Caña de Lomo y Longaniza _____	18,00€
Coca de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva Virgen _____	2,50€/und.
Anchoas "00" del Cantábrico con Aceite de Oliva	
Arbequina y Vinagre Balsámico _____	2,50€/und.
Queso Manchego Curado _____	12,00€
Crujientes de Langostinos con Mayonesa de Wasaby _____	12,00€

## Entrantes:

Queso de Cabra Gratinado con Miel, Piñones y Manzana Caramelizada, acompañado con Ensalada de Rúcula y Reducción de Balsámico _____	12,00€
Degustación de Entradas del Chef _____	15,00€
Mozzarella Fresca con Tomate, Pimientos, Aguacate y Vinagre Balsámico _____	12,00€
Tartar de Atún con Aguacate, acompañado de Mezclum y servido con Jengibre Marinado y Crema de Wasabi y Soja _____	14,00€
Toast Magna con Camarones, Salmón Marinado servido con Salsa de Mostaza y Mayonesa de Lima _____	15,00€
Foie Mi-Cuit de Pato y Oca, acompañado de Gelee de Limón Confitado, Pan de Miel y Reducción de Oporto _____	14,50€
Mejillones a la Crema con Vino Blanco, Cebolla, Chalota y Perejil _____	12,00€
Langostinos Tigres salteados en Salsa Suave y Dulce de Chili, acompañados con Pimientos Asados _____	14,50€
Vieiras con Setas de Temporada acompañado de Espuma de Patata _____	15,00€
Toast "Pil Pil", con Gambas, Almejas, Vieiras, Hot Chili Garlic, Limón y Perejil _____	15,00€
Gambas "Pil Pil" _____	12,50€
Foie Fresco a la Parrilla, servido con Manzana Caramelizada y Salsa Dulce de Soja con Sésamo _____	15,00€
Ensalada de Bogavante con Gambas _____	18,00€
Carpaccio de Ternera servido con Ensalada de Rúcula, Champiñones, Parmesano y Aceite de Trufa _____	15,00€
Carpaccio de Atún con Aceite de Avellanas y Sésamo, Soja y Mermelada de Cebolla Tropea _____	15,00€
Carpaccio de Vieira con Semillas de Amapola, acompañado de una Vinagreta de Mango y Aceite de Oliva _____	15,00€
Sopa de Bogavante _____	9,00€
Sopa del Día _____	7,50€

## Pastas y Arroces:

Canelón de Marisco con Salsa de Cigalas, Fino y Azafrán _____	17,00€
Raviolis Rellenos de Bogavante con Verduritas Salteadas _____	18,00€
Spezzatino, Pasta fresca casera con Solomillo de Ternera, cremoso de Setas y Balsámico _____	17,00€
Spaghetti "Pescatora" Pasta fresca Salteada en Aceite de Oliva, Ajo y Chile con Mejillones, Calamar, Vieira y Gambas _____	18,00€
"Arrabiata" Pasta Penne con Salsa de Tomate, Ajo y Perejil _____	12,00€
Tagliatelle "Maremaghi e Magnamonti" salteados en Aceite de Oliva, Ajo, Champiñón Pircini, Langostinos, Queso Parmesano y Vino Blanco _____	16,00€

"Pappardelle a la Bolognese" Pasta fresca con Solomillito de Ternera y Tomate	16,00€
"Risotto Porcini" salteado con Setas Silvestres, Aceite de Trufa, Vino Blanco, Queso Parmesano y Perejil	18,00€
"Risotto Nero" Arroz Arborio Negro, salteado con Gambas, Mejillones, Calamares y Vieiras	18,00€
Arroz Caldoso de Bogavante con Almejas	36,00€

### Pescados:

Lubina a la Plancha Servido con "Tagliolini" de Verduras, Tomate seco y Salsa de Limón	22,00€
Salmón con Espinaca fresca y Crema de Azafrán	18,00€
Atún Rojo a la Magna	23,50€
Lenguado "Meuniere" servido con Puré y Champiñones	24,00€
Rodaballo al Horno servido sobre Patatas Confitadas con Hierbas, Aceitunas y Tomate Cherry	25,00€
Bacalao Negro Marinado con Miso y Sake, servido con Tirabeques y Patatas Gauffrette	24,00€

### Mariscos:

Bogavante a la Parrilla, "Pil Pil", Termidor o al Gusto del Chef	38,00€
Cigalas Gratinadas acompañadas de Salteado de Arroz y Espárragos	34,00€
Langostino Jumbo a la Plancha servido con Ensalada Mezclum	36,00€

### Carnes:

Steak Tartar con Patatas Fritas	22,50€
"Africana" Dados de Ternera en Salsa de Curry, servido con Plátano Caramelizado, Cacahuets, Mandarinas, Mango Chutney, Piña, Pepino y Arroz al Coco	26,00€
Entrecote Asturiano a la Parrilla, servido con Judías y Patatas (300 gr)	24,00€
Chuletón de Buey Asturiano, servido con Patatas Fritas caseras(500 gr)	36,00€
Solomillo de Buey Asturiano, servido con Patatas Fritas caseras	25,00€
"Beef Tagliata" deliciosas tiras de Ternera, servidas con Rúcula y Tomate Cherry acompañadas de Parmesano y Vinagre Balsámico	22,00€
Pechuga de Pollo Rellena con Foie, Queso Brie y Puerros salteados, servido sobre Salsa de Trufa y Foie	21,00€
Chuletas de Cordero con Salsa de Curry Rojo	24,00€
Magret de Pato a la Naranja servido con Patatas Confitadas, Tomate Cherry y Romero	22,00€
Hamburguesa de Ternera (200 gr.) con Patatas fritas, Tomate y Salsa Casera	18,00€
Pierna de Cordero asada en su propio Jugo con Patatas al Horno	22,00€
Medallones de Venado salteados en Salsa de Oporto y Frutas Confitadas, acompañado de Puré de Castañas (plato de temporada)	26,00€

### Guarniciones:

Patatas Fritas	4,50€
Patatas Asadas	4,50€
Verduras a la Brasa	6,50€