

A top-down photograph of four glasses of beer on a white marble surface. The glasses are arranged in a loose cluster, with two in the upper left and two in the lower right. A small olive branch with green leaves and a few olives is positioned in the upper left corner. The entire scene is framed by a thin black border.

MAGNA

CLUB RESTAURANT

ENSALADAS

🌿 ENSALADA DE SANDÍA, TOMATE HEIRLOOM Y FETA

Vinagreta de vino rosado, albahaca

🍏 ENSALADA DE HOJAS BABY, HIGOS FRESCOS Y JAMÓN IBÉRICO

*Espinaca, rúcula, nueces caramelizadas,
miel de romero, vinagre de jerez*

ENTRADAS FRÍAS

TARTAR DE ATÚN ROJO CON ESPUMA DE WASABI Y AGUACATE

Salsa de soja, aceite de ajonjolí, brotes de cilantro

🌿 CARPACCIO DE PULPO

Cítricos, aguacate, frisée

FOIE GRAS A LA PLANCHA CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y PURÉ DE MANZANA

Chips crujientes de manzana

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos libres de gluten

ENTRADAS CALIENTES

🍏 ESPÁRRAGOS MISTI

*Espárragos verdes y blancos, huevo pochado,
puré de trufa blanca, panceta*

CANELONES DE KING CRAB

Queso ricotta, mantequilla, trufa negra, perejil

CREMAS

🍏🌿 CREMA DE COLIFLOR

Almendras, espuma de azafrán, crotones

CHOWDER DE CAMARÓN JUMBO, CAMARÓN Y ALMEJAS

PASTAS Y ARROCES

TORTELLINI DE BETABEL RELLENO DE SALMÓN

*Queso ricotta, mantequilla de salvia,
espuma de grana padano, huevas de salmón*

RISOTTO DE ALCACHOFA

Callos de hacha, trufa negra

PLATOS FUERTES

🍴 CALLOS DE HACHA CON TOCINO

*Espinaca, tomate deshidratado,
piñones, espuma de queso azul*

🍴 ROBALO EN MANTEQUILLA

Camote, canela, vegetales baby

🍴 CAMARÓN SALVAJE EN BEURRE BLANC DE AZAFRÁN

Camarón U8, papas fondant

🍴 FILETE DE RES

*Salsa de hongos porcini, zanahorias baby caramelizadas,
puré de papa rústico*

🍴 RACK DE CORDERO

Salsa de romero, camote dauphinoise, compota de cebolla

🍴 PULPO Y VENADO

Salsa talla

CORTE DE RES TOMAHAWK DE 45 OZ.

Con elote a la mantequilla, chimichurri y salsa demi glace de vino tinto

POSTRES

BROWNIE ESPECIADO

Helado de vino tinto

PAY DE QUESO NEW YORK Y AVELLANA

Queso crema, pistache

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

🍏🌿 POLENTA FRITA

*Puré de coliflor y curry, espinaca salteada,
papel de tomate chips de ajo, salsa de pimiento*

🍏🌿 ARROZ CROCANTE

*Cre moso de chícharro, ragú de zanahoria,
nuez, aceite verde y vinagreta de cítricos*

🍏🌿 CARPACCIO DE PERA Y BETABEL

*Arúgula, alcaparra frita, tierra de aceituna,
cremoso de tofu con higo*

SOPAS

🍏🌿 CREMA DE HINOJO, ANÍS Y PAPA

Zanahoria, poro frito y aceite de perejil

PLATOS FUERTES

🍏🌿 PORTOBELLO

Puré de zanahoria y arroz, edamame, vegetales mixtos

🍏🌿 ESFERA DE LENTEJA

Cous-cous frutos secos y salsa de tomate

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate 100% vegano con ingredientes naturales combinado con un ganache de chocolate del 70%

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
- 🌾 Son platillos libres de gluten



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO