



~~~~~

# 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