

A top-down photograph of four glasses of wine, each with a decorative gold pattern around the rim, arranged on a white textured surface. Olive branches with green leaves and olives are scattered around the glasses. A black rectangular frame is overlaid on the image, containing the text.

MAGNA

CLUB RESTAURANT

ENTRADAS

🌿 🍏 Ensalada verde con queso azul e higos,
aderezo de vinagre balsámico

Mil hojas de foie gras y pera confitada,
especias, brioche tostada

Salmón en gravad lax con salsa de miel y eneldo,
ensalada de brotes y pan integral tostado

Rollitos primavera de calamares y
col salteados con salsa de soya bajo en sodio

SOPAS Y VELOUTÉS

Sopa de pescado y camarones con esencias de Provence,
rouille al pimentón

🌿 Crema de coliflor con dados de pollo, poro,
tocino crujiente y espuma de cúrcuma

PASTAS FRESCAS Y ARROZ

Ravioli de espinaca y ricotta, salsa blanca de queso de cabra y pimienta negra del molinillo

🌿 Arroz arborio en risotto de camarones y azafrán, espárragos al vapor con infusión de aceite de oliva al limón

Pasta libre de gluten disponible

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 platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🥛 Este plato contiene lácteos y/o huevos

🌿 Son platos libres de gluten

🐟 Pesca sostenible

PLATOS FUERTES

🍷🍴 **Filete de salmón a la parrilla relleno de queso azul y calabacín, servido con arroz pilaf**

Callo de hacha a la plancha, genovesa de pimientos rojos, caviar de berenjena asada

🍷🍴 **Filete de atún rojo marinado, sofrito de tomate, alcaparras y pesto**

Surf de langosta con salsa Thermidor & turf de lomo de res con salteado de champiñones y verduritas

Corte de res Tomahawk de 45 oz. con elote a la mantequilla, chimichurri y salsa demi glace de vino tinto

Costilla de res en cocción lenta a la cerveza oscura, puré de papas rústico con aceite de oliva, cebollino y cebolla

🍷 **Rib eye marinado doce horas con hierbas frescas, parillado y acompañado de compota de cebolla con vinagre balsámico y gratín “Dauphinois”**

Cilindro de cordero rostizado en su jugo al romero, provenzal de verduras

POSTRES

⦿ Soufflé helado de limón y limoncello, gelatina en transparencia de grappa, crujiente de piñones

⦿ Macaron de chocolate amargo, quenefa de mousse de chocolate con leche, almendras tostadas y sirope de cacao

⦿ Crumble de frutos tropicales, merengue de fruta de la pasión, helado de piña y sus gelatinas

🌿 ⦿ Pregunte por nuestros sabores de helados y sorbetes del día

⦿ Fondant de chocolate caliente de frutos rojos y sorbete de frambuesa

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos son libres de gluten

⦿ Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌿 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

🌱🍏🥥 Ensalada de queso azul e higos con salsa de vinagre balsámico

🌱🍏🥬 Ensalada de lechugas variadas con apio, manzana, gelatina de limón y crema de cilantro

SOPA

🌱🍏🥥 Crema de coliflor y poro, crujiente de pan y espuma de cúrcuma

PLATOS FUERTES

☞ Provenzal de verduras sobre sofrito de tomate, alcaparras y pesto

☞ Vol au vent con champiñones, daikon y chícharos en salsa cremosa

☞ Ravioli de espinaca y ricotta, salsa blanca de queso de cabra y pimienta del molinillo

☞ Arroz arborio en risotto, zanahorias caramelizadas con emulsión de chícharos y queso parmesano, aceite de trufas



EXCELLENCE

PLAYA MUJERES, MEXICO