

A top-down photograph of four glasses of wine 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. An olive branch with green leaves and a few olives is positioned on the left side of the frame. The entire scene is framed by a thin black border.

**MAGNA**

**CLUB RESTAURANT**

## APPETIZERS / ENTRADAS

**🍏🌿 Salad of greens, lettuce, blue cheese and figs,  
balsamic vinegar dressing**

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

**🍏🌿 Green apple and celery sticks with crab salad,  
lime jelly and cilantro cream sauce**

*Ensalada de cangrejo, apio y manzana verde,  
gelatina de limón, crema de cilantro*

**Foie gras with candied pear layers,  
a touch of spices, toasted brioche**

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

**Homemade salmon gravad lax seasoned with dill infused honey,  
sprouts salad and whole wheat bread toast**

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

**Sautéed calamari and cabbage spring roll  
with low sodium soy sauce**

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

---

**🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**  
*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

**🌿 These are gluten free dishes**  
*Son platillos libres de gluten*

## SOUP AND VELOUTÉS / SOPAS

### **Fish and shrimp soup with scents of Provence, paprika rouille sauce**

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

### ☞ **Cauliflower velouté with diced chicken, leek, bacon and turmeric foam**

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

## FRESH PASTA AND RICE / PASTAS FRESCAS Y ARROZ

### **Beef osso bucco ravioli, half dried tomatoes and shallots sauce with meat juice**

*Ravioli de jarrete de res, tumbada de tomates semi secas  
y escalonias al jugo de carne*

### **Spinach and ricotta ravioli, goat cheese and black pepper sauce**

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

### ☞ **Saffron and shrimp arborio risotto, steamed asparagus with lime infused olive oil**

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

### ☞ **Arborio rice risotto with truffle oil marinated chicken breast, green peas puré and parmesan cheese emulsion**

*Arroz arborio en risotto acompañado de pechuga de pollo al aceite de  
trufas con emulsión de chícharos y queso parmesano*

**\* Gluten free pasta available \* / \*Pasta libre de gluten disponible\***

## MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

🍷 **Blue cheese and zucchini filled grilled salmon loin, pilaf rice**

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

**Low temperature cooked lobster vol au vent in shellfish  
cream sauce, mushrooms and vegetables**

*Vol au vent relleno de langosta cocida a baja temperatura en salsa  
cremosa de crustáceos, champiñones y verduritas crujientes*

🍷🍏 **Steamed fish filet, in red vermouth reduction, grapefruit  
gastrique and buttered pumpkin puré**

*Filete de pescado blanco al vapor en reducción de vermut rojo,  
gastrique de toronja, puré de calabaza de Castilla a la mantequilla*

**Grilled scallops, genovese red bell pepper stew,  
roasted eggplant caviar**

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

🍷 **Marinated red tuna steak, slow-cooked tomato sauce,  
capers and pesto**

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

**Grilled spiny lobster Thermidor surf and grilled beef turf  
with sautéed mushrooms, al dente vegetables**

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

🍴 **Grilled sirloin steak, Béarnaise sauce and Pont Neuf potatoes**

*Sirloin de res a la parrilla, salsa Bearnesa y papas Pont Neuf*

**Stout beer slow-braised beef ribs served with fork mashed potatoes with olive oil, chives and onion**

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

🍴 **Grilled twelve hours herbs marinated beef rib eye with onion balsamic vinegar compote, Dauphinois gratin**

*Rib eye marinado doce horas con hierbas frescas, parillado y acompañado de compota de cebolla con vinagre balsámico y gratin "Dauphinois"*

**Cylinder-shaped lamb roast with rosemary jus, Provence style vegetables**

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

**Braised chicken breast and sautéed shrimps, lobster scented creamy broth**

*Pechuga de pollo braseada y camarones salteados, salsa de caldo cremoso de langosta*

---

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**

*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

🍴 **These are gluten free dishes**

*Son platillos libres de gluten*

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.**

*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.*

## Vegetarian Menu / Menú Vegetariano

### APPETIZERS / ENTRADAS

**🍏🌱🌱 Blue cheese and fig salad with balsamic vinegar dressing**

*Ensalada de queso azul e higos con salsa de vinagre balsámico*

**🍏🌱🌱 Variety of lettuce salad with celery, apple,  
lime jelly and coriander cream**

*Ensalada de lechugas variadas con apio, manzana,  
gelatina de limón y crema de cilantro*

**🍏🌱🌱 Cabbage, carrot and mushroom spring rolls sautéed  
with low sodium soy sauce**

*Rollitos de col, zanahorias y champiñones salteados  
con salsa de soya bajo en sodio*

### SOUP AND VELOUTÉS / SOPAS

**🍏🌱🌱 Cauliflower and leek velouté soup,  
crispy bread topped with turmeric foam**

*Crema de coliflor y poro, crujiente de pan y espuma de cúrcuma*

### MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

**🌱🌱 Provençal vegetable with simmered tomatoes, capers and pesto**

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

**🌱 Vol au vent with mushrooms, daikon and peas in creamy sauce**

*Vol au vent con champiñones, daikon y chicharos en salsa cremosa*

**🌱 Spinach and ricotta ravioli, goat cheese and black pepper sauce**

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

**🌱🌱 Saffron and asparagus Arborio rice risotto with lime oil**

*Arroz arborio en risotto de espárragos y azafrán, aceite de limón*

**🌱🌱 Arborio rice risotto, complemented with truffle scented oil simmered caramelized carrots, finished with puréed peas and Parmesan cheese emulsion**

*Arroz arborio en risotto, zanahorias caramelizadas con emulsión de chicharos y queso parmesano, aceite de trufas*

---

**🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**

*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

**🌱 These are gluten free dishes**

*Son platillos libres de gluten*

**🌱 These are ovo lacto vegetarian dishes**

*Son platillos ovo lacto vegetarianos*

**🌱 These are vegan dishes**

*Son platillos veganos*

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.**

*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.*