

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 placed to the left of the glasses. The entire scene is framed by a thin black border.

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

🍏 Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platos libres de gluten

🥛 Este plato contiene lácteos y/o huevos

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

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 camarón jumbo 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”**

POSTRES

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

◊ Macarrón 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

SOPAS

🌱🍏🍷 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

PLATOS FUERTES

🥚 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

🍏 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)



EXCELLENCE

PLAYA MUJERES, MEXICO