

A top-down view of four glasses filled with white wine, arranged in a loose cluster on a white marble surface. An olive branch with green leaves and a few olives is positioned to the left of the glasses. 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

*Espuma de wasabi y aguacate, salsa de  
soja, aceite de ajonjolí, brotes de cilantro*

## FOIE GRAS A LA PLANCHA

*Reducción de oporto y puré de manzana,  
chips crujientes de manzana*

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Platos 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 Y ALMEJAS

---

## PLATOS FUERTES

### 🌿 CALLOS DE HACHA CON TOCINO

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

### 🌿 ROBALO EN MANTEQUILLA

*Camote, canela, vegetales baby*

## PLATOS FUERTES

### 🍷 CAMARÓN U8 EN BEURRE BLANC DE AZAFRÁN

*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*

### TOMAHAWK DE 45 OZ.

*Elote a la mantequilla, chimichurri,  
salsa demi glace de vino tinto*

---

## POSTRES

### BROWNIE ESPECIADO

*Helado de vino tinto*

### PAY DE QUESO NEW YORK

*Avellana, pistache*

# Menú de Origen Vegetal

## ENTRADAS

### 🍏🌱 POLENTA FRITA

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

### 🍏🌱 ARROZ CROCANTE

*Cremoso de chícharo, 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*

---

## SOPA

### 🍏🌱 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 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.

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

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

🌾 Platos libres de gluten



## EXCELLENCE

PLAYA MUJERES, MEXICO