

A top-down photograph of four glasses of wine on a white marble surface. The glasses are arranged in a loose square pattern. Each glass has a decorative gold-colored pattern around the rim. To the left of the glasses, there are several olive branches with green leaves and a few olives. 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 zuchini filled grilled salmón 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 vermouth rojo,  
gastrique de toronja, puré de calabaza de Castilla a la mantequilla*

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

*Vieiras 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

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

*Blue cheese and fig salad with balsamic vinegar dressing*

🍏🌱🌱 **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

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

*Mil hojas de polenta y verduras con caviar de berenjena y queso azul*

🌱 **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.*

## DESSERTS / POSTRES

🍷 **Frozen lime and limoncello soufflé, grappa soft jelly and pine nuts cracker**

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

🍷 **Bitter chocolate macaron, milk chocolate mousse dumpling, toasted ground almonds and cocoa syrup**

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

🍷 **Tropical fruits crumble, passion fruit merengue, pineapple ice-cream and jelly cubes**

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

🍷 **Pistachio genoise with a smooth black cherry mousse, chocolate ice-cream**

*Biscuit de pistachos con cremoso de cereza negra, helado de chocolate*

🍷🌿 **Ask for today's ice-creams and sherbets**

*Pregunte por nuestros sabores de helados y sorbetes del día*

🍷 **Molten chocolate cake with red fruit, raspberry sherbet**

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

---

🍷 **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*



## DESSERTS / POSTRES

### SANTA HELENA, CHILE

*12 % alcohol*

**The bouquet is refreshing and delicate with aromas of peach, pear and citrus blossom.**

*El bouquet es refrescante y delicado con aroma a melocotón, pera y flor cítrica.*

**\$ 8.00 USD/Glass (3oz)**

### OCHOA MOSCATEL, ITALY

*12.5 % alcohol*

**Wine of great aromatic complexity, balanced and sweet with a good sweetness acidity balance**

*Vino de gran complejidad aromática. Sedoso, equilibrado y goloso con buen equilibrio entre azúcar y acidez.*

**\$ 10.00 USD/Glass (3oz)**

### GRAHAM'S PORT RUBY, PORTUGAL

*19% alcohol*

**Full-bodied wine with youthful freshness and attractive, luscious fruit.**

*Es un vino de cuerpo entero con frescura juvenil y fruta atractiva y deliciosa.*

**\$ 8.00 USD/glass (3 oz.)**

### BARON PHILIPPE SAUTERNES, ROTHSCHILD, FRANCE

*13.5 % alcohol*

**With a powerful refined attack, this wine expresses candied quince and peach jam flavors.**

*Atractiva complejidad en aroma a cítricos, especias suaves, membrillo y melocotón cristalizado.*

**\$ 16.00 USD/glass (2 oz.)**

### MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, FRANCE

*12.5 % alcohol*

**Very pale straw color with small, active bubbles and a subtle suggestion of flowers, vanilla, grapefruit, bread.**

*Vino color paja muy pálido con pequeñas burbujas activas, sutiles sugerencias de flores, vainilla, toronja y pan.*

**\$ 85.00 USD/Bottle (375 ml)**