



~~~~~

# MAGNA

CLUB RESTAURANT

# ENTRADAS

🍏 Ensalada verde con queso azul e higos  
con salsa de vinagre balsámico

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

Salmón gravlax 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

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 de 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 \***

---

## **PLATOS FUERTES**

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

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

Ⓢ 🍷 **Calamar en su tinta con espuma de papa,  
piquillos asados y caviar de berenjena**

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

# PLATOS FUERTES

**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 a la parrilla marinado por 12 horas con plantas aromáticas, compota de cebolla con vinagre balsámico y gratín “Dauphinois”**

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

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 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)

🐟 Pesca sostenible

# 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

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

🌱 🌿 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 lechugas variadas con apio, manzana, gelatina de limón y crema de cilantro

🌱🍏🍄 Rollitos de col, zanahorias y champiñones salteados con salsa de soya bajo en sodio

---

## SOPA

🌱🍏🍄 Crema de coliflor y puerro, crujiente de pan y espuma de cúrcuma

# PLATOS FUERTES

🌿🥚 Provenzal de verduras sobre sofrito de tomate, alcaparras y pesto

🥚 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 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

PUNTA CANA, D.R.