

## Appetizers / Para compartir

<b>Iberian ham 100% acorn-fed.</b> <i>Jamón 100% Ibérico de Bellota.</i>	€34
<b>Guillardeau n°2 oysters</b> , served natural or Nikkei style with ají amarillo (per unit). <i>Ostras Guillardeau n°2 al natural o estilo Nikkei con aji amarillo (por unidad).</i>	€7
<b>Cantabrian “00” anchovies</b> with extra virgin olive oil, cristal bread, and tomato (per unit). <i>Anchoas “00” del Cantábrico con AOVE, pan de cristal y tomate (por unidad).</i>	€6
<b>Crispy shrimps</b> with wasabi and wakame sour sauce. <i>Crujiente de langostinos con ensalada wakame y salsa agridulce.</i>	€17
<b>Prawns “Pil Pil”.</b> <i>Gambas “Pil pil”.</i>	€19
<b>Carabinero red prawn croquettes</b> with kimchi mayonnaise. <i>Croquetas de carabinero con mayo kimchi.</i>	€15
<b>Grilled scallops</b> with truffled puree and mushrooms. <i>Vieiras a la plancha con puré trufado y setas.</i>	€25

## Starters / Entradas

<b>Lemon fish tiradito</b> with ponzu sauce, truffle and crunchy tempura. <i>Tiradito de pez limón con salsa ponzu, trufa y crujiente de tempura.</i>	€25
<b>Brioche with Peruvian-style red tuna tartare</b> , avocado cream, crispy onion, and kimchi mayo. <i>Brioche de tartar de atún rojo acevichado con crema de aguacate, crujiente de cebolla y mayo kimchi.</i>	€9
<b>Beef carpaccio</b> with Parmesan cheese, arugula, sun-dried tomato, truffle oil, and mushrooms. <i>Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula, tomate seco, aceite de trufa y setas.</i>	€24
<b>Tuna tartare</b> with guacamole, trout caviar, sesame oil, lime, and red onion. <i>Tartar de atún con guacamole, caviar de trucha, aceite de sésamo, lima y cebolla morada.</i>	€29
<b>Magna Café-style Caesar salad</b> with crispy chicken, Caesar dressing, bacon, and Parmesan cheese. <i>Ensalada César estilo Magna Café con crujiente de pollo, salsa César, bacon y queso parmesano.</i>	€24
<b>Authentic Italian burrata</b> with a selection of tomatoes, balsamic pearls, and pesto. <i>Auténtica burrata italiana con surtido de tomates, perlas de balsámico y pesto.</i>	€24
<b>Lobster salad</b> with avocado, wild asparagus, mixed greens, cherry tomatoes, and mango. <i>Ensalada de bogavante, aguacate, espárragos trigueros, mézclum, tomate cherry y mango.</i>	€42
<b>Goat cheese salad</b> with arugula, fennel, sun-dried tomatoes, pine nuts, and cranberries. <i>Ensalada de queso de cabra, rúcula, hinojo, tomate seco, piñones y arándanos.</i>	€23
<b>Green ceviche of sea bass</b> with mango and sweet potato. <i>Ceviche verde de corvina con mango y boniato.</i>	€24

## Meats / Carnes

<b>Sirloin steak tartar</b> freshly prepared. <i>Steak tartar de solomillo servido en mesa.</i>	€34
<b>“Africana” a Classic of Magna Café,</b> <b>diced beef tenderloin</b> with creamy curry, coconut rice and fried banana. <i>“Africana” el clásico de Magna Café,</i> <i>dados de solomillo de ternera con cremoso de curry, arroz de coco y plátano frito.</i>	€34
<b>Premium Black Angus USA entrecôte</b> with homemade fries and padron peppers (350g) <i>Premium Entrecôte Black Angus USA con patatas fritas caseras y pimientos de padrón (350g.)</i>	€36
<b>Beef tenderloin</b> with French fries and padrón peppers (250g) <i>Solomillo de vacuno mayor con patatas fritas y pimientos de padrón (250g.)</i>	€34
<b>Oven-roasted suckling lamb</b> shoulder with baby potatoes and piquillo peppers. <i>Paletilla de cordero lechal al horno con patatas baby y pimientos del piquillo.</i>	€39
<b>Angus burger</b> with homemade MC sauce, cheddar cheese, lettuce and tomato (200g). <i>Hamburguesa de Angus con salsa casera MC, queso cheddar, lechuga y tomate (200g.)</i>	€27
<b>Silver Hill Duck Magret, “The Wagyu of Ducks,”</b> with Blueberries and Hoisin Sauce. <i>Magret de Pato Silver Hill “El Wagyu de los Patos” con arándanos y salsa Hoisin.</i>	€29

## Fishes / Pescados

<b>Wild Salmon fillet</b> served with asparagus, fennel salad, and caper sauce. <i>Filete de salmón salvaje servido con espárragos trigueros, ensalada de hinojo y salsa de alcaparras.</i>	€26
<b>Red tuna alla Puttanesca</b> (wild asparagus, cherry tomatoes, capers, black olives, and oregano). <i>Atún rojo a la puttanesca (espárragos trigueros, tomate Cherry, alcaparras, aceituna negra y orégano).</i>	€33
<b>Grilled sea bass</b> with wild asparagus, seasonal mushrooms, and boletus cream. <i>Lubina a la plancha con espárragos trigueros, setas de temporada y crema de boletus.</i>	€34
<b>Sole Meunière</b> with parmentier and seasonal mushrooms. <i>Lenguado a la meuniere con parmentier y setas de temporada.</i>	€39
<b>Black cod</b> Miso marinated and served with venere rice, pak choi and sweet corn. <i>Bacalao negro marinado en miso servido con arroz venere, pak choi y maíz dulce.</i>	€35

## Pasta & Rices / Pastas & Arroces

<b>Spezzatino:</b> Pappardelle with beef tenderloin, balsamic vinegar, mushroom cream, and truffled mushroom sauce. <i>Spezzatino:</i> <i>Pappardelle con solomillo de ternera, vinagre balsámico, crema de champiñones y salsa de setas trufada.</i>	€26
<b>Spaghetti Carbonara Magna Café.</b> <i>Spaghetti carbonara Magna Café.</i>	€25
<b>House special pasta:</b> Tagliolini with lobster and seafood. <i>Pasta especial de la casa Tagliolini con bogavante y frutos del mar.</i>	€39
<b>Porcini risotto</b> with sautéed mushrooms, truffle and crispy parmesan. <i>Risotto Porcini con salteado de setas, trufa y crujiente de parmesano.</i>	€25
<b>Beetroot gnocchi</b> with Gorgonzola cheese, pear, and walnuts. <i>Gnocchi de remolacha con queso gorgonzola, pera y nueces.</i>	€25

## Extra dishes / Guarniciones extras

Mashed potatoes. <i>Puré de patata.</i>	€7
Homemade French fries. <i>Patatas fritas caseras.</i>	€7
Basmati rice. <i>Arroz Basmati.</i>	€7
Green salad. <i>Ensalada verde.</i>	€7
“Padrón” peppers. <i>Pimientos de Padrón.</i>	€9
Vegetables. <i>Verduras.</i>	€7
Grill Wild asparagus. <i>Espárragos trigueros.</i>	€11

## Desserts / Postres

<b>Homemade thin apple tart</b> made to order with vanilla ice cream. <i>Tarta fina de manzana casera hecha al momento con helado de vainilla.</i>	€12
<b>Chilled cheesecake</b> with red berries and toffee. <i>Tarta fría de queso con frutos rojos y toffee.</i>	€9
<b>Almond parfait.</b> <i>Parfait de almendras.</i>	€9
<b>Chocolate in textures.</b> <i>Chocolate en texturas.</i>	€9
<b>Carrot cake</b> with frosting and cinnamon ice cream. <i>Carrot cake, frosting y helado de canela.</i>	€9
<b>Strawberry tart</b> with mascarpone and vanilla cream. <i>Tarta de fresas, mascarpone y crema de vainilla.</i>	€10
<b>Pistachio and raspberry tart</b> with hazelnut praline. <i>Tarta de pistachos, frambuesas y pralinés de avellanas.</i>	€10
<b>Vanilla cream and red berry tart.</b> <i>Tarta de crema de vainilla y frutos rojos.</i>	€10