



MAGNUM és ...

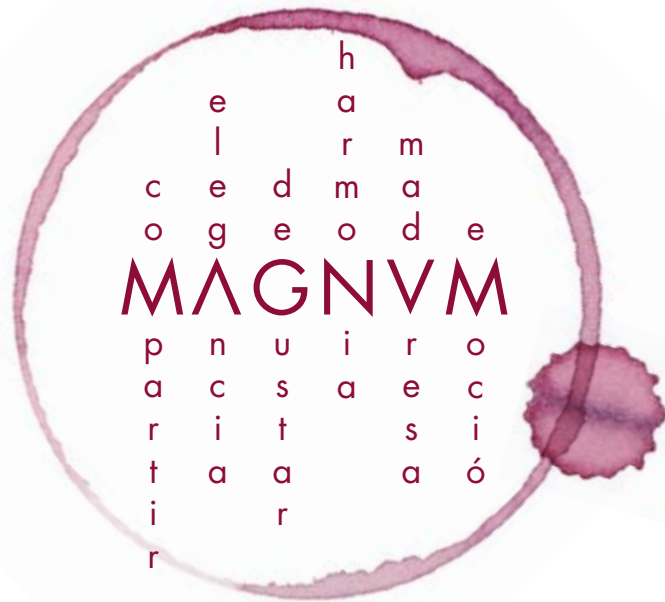
Per compartir amb amics

Per degustar sense presses

Per convertir en grans petits moments

Per gaudir fins el final ...





e l a r m
c e d m a
o g e o d e
MAGNUM
p n u i r o
a c s a e c
r i t s i
i a a a ó
r

ENTRANTS

Crema d'espàrrec blanc amb magret d'ànec fumat i llenega	13,50 €
Vieires rostides, bimi saltat i emulsió de tomàquet rosat confitat	16,00 €
Eriçó farcit de duxelle de bolets i cruixent de xanquet	14,50 €
Amanida micològica de temporada, amb ruca, col llombarda i rave amb foie fresc a llenques i vinagreta de fruits de tardor	15,50 €
Canelons de faisà amb castanyes i crema de poma	16,00 €
Card amb romanescu i ou de reig	9,50 €
Amanida de llamàntol amb fruita de temporada i vinagreta balsàmica	33,00 €
Pernil ibèric 5 Jotas tallat a mà amb pa de coca amb tomàquet	25,50 €

PEIXOS

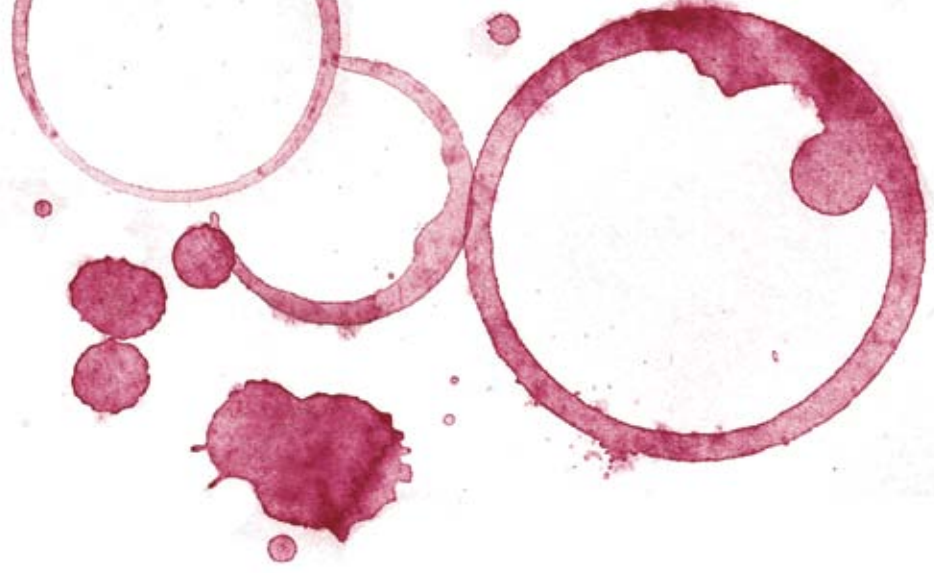
Milfulles cruixent de bou de mar amb salsa d'escamarlans, acompanyada d'amanida d'algues	26,00 €
Turbot amb saltat de quinoa i suc de carxofes	27,00 €
Fricandó de mero amb boletus edulis	28,00 €
Llobarro en brou curt, amb crema d'all negre i pa de pessic d'avellanes	27,30 €
Llom de bacallà a baixa temperatura amb els seus calls estofats, panses i pinyons	25,00 €

CARNS

Civet de cérvol a l'estil caçador	25,00 €
Presca ibèrica sobre compota de figues amb salsa de moscatell de Xerès	26,00 €
Perdiu rostida amb herbes aromàtiques, salsa d'avellana i risotto de chía i olives negres	24,00 €
Filet de vedella amb milfulles de codony i poma al Calvados	29,00 €
Steak tàrtar al gust amb paletes de mostassa i un toc de Xerès	28,30 €

EL NOSTRE ARRÒS

Arròs caldós de gambes vermelles i trompetes de la mort	24,00 €
Pa, aperitiu i mignardises	2,70 €



ENTRANTES

Crema de espárrago blanco con magret de pato ahumado y <i>llenega</i>	13,50 €
Vieiras asadas, bimi salteado y emulsión de tomate rosado confitado	16,00 €
Erizo relleno de duxelle de setas y crujientes de chanquetes	14,50 €
Ensalada micológica de temporada, con rúcula, col lombarda y rábano con foie fresco a lascas y vinagreta de frutos de otoño	15,50 €
Canelones de faisán con castañas y crema de manzana	16,00 €
Cardo con romanescu y oronjas	9,50 €
Ensalada de bogavante con fruta de temporada y vinagreta balsámica	33,00 €
Jamón ibérico 5 Jotas cortado a mano con pan de coca con tomate	25,50 €

PESCADOS

Milhoja crujiente de buey de mar con salsa de galeras, acompañado de ensalada de algas	26,00 €
Rodaballo con salteado de quinoa y jugo de alcachofas	27,00 €
Fricandó de mero con boletus edulis	28,00 €
Lubina en caldo corto, con crema de ajo negro y bizcocho de avellanas	27,30 €
Lomo de bacalao a baja temperatura con sus callos estofados, pasas y piñones	25,00 €

CARNES

Civet de ciervo al estilo cazador	25,00 €
Presa ibérica sobre compota de higos con salsa de moscatel de Jerez	26,00 €
Perdiz asada con hierbas aromáticas, salsa de avellana y risotto de chía y olivas negras	24,00 €
Solomillo de ternera con mil hojas de membrillo y manzana al Calvados	29,00 €
Steak tartar al gusto con paletas de mostaza y un toque de Jerez	28,30 €

NUESTRO ARROZ

Arroz caldoso de gambas rojas y trompetas de la muerte	24,00 €
Pan, aperitivo y mignardises	2,70 €

h
e l a r m
c e d m a
o g e o d e
MAGNUM
p n u í r o
a c s a r e c
r i t z i ó
t a a z i ó
i r n
r

APPETIZERS

White asparagus soup with smoked duck breast and mushrooms	13,50 €
Roasted scallops, sautéed bimi and pink tomato confit emulsion	16,00 €
Sea urchin stuffed with mushroom duxelle and crispy fish	14,50 €
Seasonal mushroom salad with rocket salad, red cabbage, radish with fresh foie gras slices and autumn fruit vinaigrette	15,50 €
Pheasant cannelloni with chestnuts and apple salty custard	16,00 €
Cardoon with romanescu sauce and Caesar's mushrooms	9,50 €
Lobster salad with seasonal fruit and balsamic vinaigrette	33,00 €
Hand-sliced 5 Jotas Iberian ham with tomato rubbed pan de coca (ciabatta-style bread)	25,50 €

FISH

Brown crab crunchy mille feuille with mantis shrimp sauce and seaweed salad	26,00 €
Turbot with sautéed quinoa and artichoke jus	27,00 €
Grouper <i>fricandó</i> with porcini mushrooms	28,00 €
Sea bass in stock with black garlic cream and hazelnut cake	27,30 €
Slow cooked cod fish loin with their stewed gut, raisin and pine nuts	25,00 €

MEAT

Hunter-style deer civet	25,00 €
Iberian presa pork fillet over fig compote with Jerez muscatel sauce	26,00 €
Roasted partridge with herbs, hazelnut sauce and chia seed and black olive risotto	24,00 €
Organic Pyrenees beef tenderloin with quince millefeuille and apples in Calvados brandy	29,00 €
Steak tartare seasoned to taste, served with a palette of mustards and a touch of sherry	28,30 €

OUR RICE

Brothy rice with red prawns and black chanterelle	24,00 €
Bread, appetizer and petit fours	2,70 €



MAGNUM est ...

Pour partager entre amis

Pour savourer en prenant son temps

Pour convertir en grand de petits moments

Pour déguster jusqu'au final ...



ENTRÉES

Crème d'asperges blanches, magret de canard fumé et hygrophores	13,50 €
Coquille Saint-Jacques rôtie, broccolini sauté et émulsion de tomate rose confite	16,00 €
Oursin farci de duxelle de champignons et croustillantes de poisson	14,50 €
Salade de champignons de saison, roquette, chou rouge et radis aux éclats de foie gras frais et à la vinaigrette de fruits d'automne	15,50 €
Cannellonis au faisan, châtaignes et crème à la pomme	16,00 €
Chardon au romanescu et aux oranges	9,50 €
Salade de homard aux fruits de saison et à la vinaigrette balsamique	33,00 €
Jambon ibérique 5 Jotas coupé à la main avec coca (pain plat) à la tomate	25,50 €

POISSONS

Millefeuille crustillant de crabe poupard à la sauce aux squilles, accompagnée d'une salade d'algues	26,00 €
Turbot, sauté de quinoa et jus d'artichaut	27,00 €
Fricandeau de mérou aux cèpes de Bordeaux	28,00 €
Bar en court-bouillon à la crème d'ail noir et biscuit aux noisettes	27,30 €
Filet de morue à basse température avec un ragout de ses tripes, raisin et noix de pin	25,00 €

VIANDES

Civet de bouquetin style chasseur	25,00 €
Porc ibérique sur compote de figues à la sauce au moscatel de Jerez	26,00 €
Perdrix rôtie aux herbes aromatiques, sauce aux noisettes, risotto de chia et olives noires	24,00 €
Filet de veau, millefeuille aux coings et pomme au Calvados	29,00 €
Steak tartare piquant à votre goût et palette de moutardes avec une touche vin doux de Jerez	28,30 €

NOTRE RIZ

Bouillon de riz avec crevette rouge et trompettes des mort	24,00 €
Pain, apéritif et mignardises	2,70 €



ANTIPASTI

Crema di asparagi bianchi con filetto di anatra affumicata e igrofori	13,50 €
Capesante arrosto, broccoletti sauté ed emulsione di pomodoro rosa confit	16,00 €
Riccio ripieno di salsa duxelle di funghi e croccante di pesce	14,50 €
Insalata di funghi di stagione, rucola, cavolo rosso e ravanelli con foie fresco a scaglie e vinaigrette di frutta autunnale	15,50 €
Cannelloni di fagiolo con castagne e crema di mele	16,00 €
Cardo con salsa romesco e ovoli	9,50 €
Insalata di astice con frutta di stagione e vinaigrette balsamica	33,00 €
Prosciutto iberico 5 jotas affettato a mano con pane ciabatta al pomodoro	25,50 €

PESCE

Mille foglie croccante di granciporro preparata con salsa di cannocchie e contorno di insalata di alghe	26,00 €
Rombo con sauté di quinoa e sugo di carciofi	27,00 €
Fricandò di cernia con porcini	28,00 €
Branzino in court-bouillon, con crema all'aglio nero e torta alle nocciole	27,30 €
Filetto di baccalá cotto a bassa temperatura con la sua trippa, uvetta e pinoli	25,00 €

CARNI

Civet di cervo alla cacciatore	25,00 €
Carne di maiale iberico su composta di fichi con salsa di moscatello di Jerez	26,00 €
Pernice arrosto con erbe aromatiche, salsa di nocciole, risotto di chia e olive nere	24,00 €
Lombata di vitello con millefoglie di cotogna e mela al Calvados	29,00 €
Bistecca alla tartara piccante a piacere con tavolozza di senape e un tocco di sherry	28,30 €

IL NOSTRO RISO

Riso cremoso con gamberi rossi e trombetta dei morti	24,00 €
Pane, aperitivo e pasticcini mignon	2,70 €

