

BOTANAS / SNACKS

DIP DE JOCOQUE, ALCACHOFA, JITOMATE DESHIDRATADO Y PIÑONES (130 gr)

Servido con aceituna kalamata, higos, pan pita horneado,
totopos y pan de hogaza.

JOCOQUE, ARTICHOKE, SUN-DRIED TOMATO, AND PINE NUT DIP

Served with Kalamata olives, figs, baked pita bread,
tortilla chips, and rustic bread.

\$190.00

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (90gr)

Acompañado de pan tomate.

IBERIAN ACORN-FED HAM

Accompanied by tomato bread.

\$1100.00

TACO DE LENGUA (80 gr)

Taco acompañado de salsa verde, cebolla morada y cilantro.

BEEF TONGUE TACO

Served with green salsa, red onion, and cilantro.

\$90.00

ENTRADAS / APPETIZERS

JUGO DE CARNE MAGDA (240 ml)

Terminado en mesa con aceite de oliva, cebolla, chile, cilantro y salsas negras.

BEEF JUS SOUP

Finished tableside with olive oil, onion, chili, cilantro, and dark sauces.

\$240.00

ENSALADA DE PATO CON PERAS (190 gr)

Pato confitado, hongos cremini, peras, lechuga francesa y mezcla de brotes.

DUCK AND PEAR SALAD (190 g) \$220

Confit duck, cremini mushrooms, pears, French lettuce, and mixed sprouts.

\$220.00

ENSALADA DE BETABEL Y ARÚGULA (300 gr)

Betabel, arúgula baby, piñones, queso grana padano y zanahorias baby.

BEEF AND ARUGULA SALAD (300 g)

Beetroot, baby rucula, pine nuts, Grana Padano cheese, and baby carrots.

\$250.00

ENTRADAS / APPETIZERS

CEVICHE DE CHICHARRÓN NORTEÑO Y CAMARONES DEL PACÍFICO (180gr)

Con pepino y jitomate uva acompañado de chicharrón regio, camarones y cremoso de aguacate.

NORTHERN PORK RIND AND PACIFIC SHRIMP CEVICHE

With cucumber and grape tomatoes accompanied by "regio" pork rinds, shrimp and creamy avocado.



\$250.00

CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO (210 gr)

Pulpo y camarón acompañado de salsa coctelera, cebolla, cilantro chile serrano y aguacate.

SHRIMP AND OCTOPUS COCKTAIL (210 g \$350)

Octopus and shrimp served with cocktail sauce, onion, cilantro, serrano chili, and avocado.

\$350.00

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO (150 gr)

Al estilo de Magda terminada con poro y aguacate.

OCTOPUS TOSTADA "ENAMORADO" STYLE

Magda-style, topped with leek and avocado.

\$120.00

INTERMEDIOS / INTERMEDIATE COURSES

STEAK TARTAR (200gr)

Acompañada con nuestro aderezo ligeramente cítrico.

STEAK TARTARE

Accompanied by our lightly citrus dressing.

\$350.00

TUNA TARTAR (200 gr)

Acompañada con nuestro aderezo ligeramente cítrico.

TUNA TARTARE

Accompanied by our lightly citrus dressing.

\$350.00

PASTA NEGRA CON CALAMAR Y MEJILLONES (300 gr)

Terminada con botarga de robalo.

BLACK PASTA WITH SQUID AND MUSSELS

Finished with sea bass botarga.

\$345.00

INTERMEDIOS / INTERMEDIATE COURSES

PASTA CON TRUFA FRESCA DE TEMPORADA (300 gr)
Preparada con hongos, mantequilla, limón amarillo, anchoa y trufa negra de temporada rayada.

extra de trufa 1 gr \$80

PASTA WITH FRESH SEASONAL TRUFFLE

Prepared with mushrooms, butter, lemon, anchovy, and freshly shaved seasonal black truffle.

extra truffle available 1 g \$80

\$420.00

TUETANO CON ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA (150 gr)
50 gr de escamoles, con cebolla, epazote y chile serrano, acompañado de tortillas.

BONE MARROW WITH ESCAMOLES

50 g of escamoles, with onion, epazote, and serrano chili, served with tortillas.

\$350.00

FUERTES / MAIN COURSES

PESCA DEL DÍA (200 gr)

Acompañada por jitomates cherry, aceituna kalamata, alcaparras, anchoas y coles de bruselas con limoneta.

CATCH OF THE DAY

Served with cherry tomatoes, kalamata olives, capers, anchovies and brussels sprouts with limoneta.

\$420.00

PESCA AL AJO ARRIERO (200 gr)

Servido con cebolla, ajo, chile serrano, y cilantro.

CATCH OF THE DAY AJO ARRIERO

Served with onion, garlic, serrano chili and cilantro.

\$420.00

BEEF STEAK PRIME* (200 gr)

Nuestro corte más suave, cocinado con mantequilla de foie gras.

BEEF STEAK PRIME

Our most tender cut, cooked with foie gras compound butter.

\$550.00



***cortes provenientes de Estados Unidos.**

FUERTES / MAIN COURSES



TOP SIRLOIN STEAK PRIME* (350 gr)

Nuestro corte más jugoso, cocinado con mantequilla de foie gras.

TOP SIRLOIN STEAK PRIME

Our most juicy cut, cooked with foie gras compound butter.

\$600.00

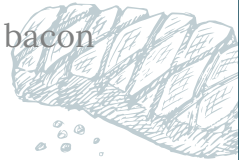
HAMBURGUESA DE RES ANGUS* (200 gr)

Aderezo de la casa, jitomates rostizados, arúgula, fondue de cerveza clara, tocino, acompañada con papas a la francesa.

ANGUS BEEF BURGER

Homemade dressing, roasted tomatoes, rucula, beer fondue, bacon served with french fries.

\$320.00



PAILLARD DE POLLO (200 gr)

Pechuga rellena de queso de cabra y jitomate rostizado con zanahorias.

CHICKEN PAILLARD

Chicken breast stuffed with goat cheese and roasted tomato with carrots.

\$390.00



PECHUGA DE PATO Y RISOTTO (200 gr)

Pechuga asada sobre risotto con aguacate, grana padano y huevo.

DUCK BREAST AND RISOTTO

Seared breast served on an avocado, granada padano cheese and egg risotto.

\$420.00



PATO CONFITADO CON PAPAS LIONESAS (250 gr)

Pierna y muslo de pato acompañado de papas cocidas con aceite de oliva y tomillo.

CONFIT DUCK WITH LYONESE POTATOES

Duck leg and thigh served with potatoes cooked with olive oil and thyme.

\$420.00



PULPO A LA PARRILLA (300 gr)

Acompañado de papa chasqueada y vegetales a la parrilla.

GRILLED OCTOPUS

Served with crispy potatoes and grilled vegetables.

\$580.00

BERENJENA ESTOFADA CON POLENTA (250 gr)

Calabaza, jitomate, y berenjena estofada sobre una cama de polenta.

Braised Eggplant with Polenta

Stewed zucchini, tomato, and eggplant on a bed of polenta.

\$320.00

PARA COMPARTIR / TO SHARE

POLLO A LA NAPOLITANA (400 gr)

Pechuga empanizada bañada con ragú y gratinada.

NEAPOLITAN CHICKEN

Breaded chicken breast with ragu and melted cheese.

\$695.00



CAMARONES DEL PACÍFICO A LA PARRILLA (400 gr)

Con un salteado de apio, pimiento, cebolla, paprika, comino y orégano.

GRILLED PACIFIC SHRIMP

With sauted celery, bell pepper, onion, paprika, cumin and oregano.

\$720.00

COWBOY STEAK CHOICE* (700 gr)

De gran textura y sabor gracias a su hueso, cocinado con mantequilla de foie gras.

COWBOY STEAK CHOICE

Great texture and flavor thanks to its bone, with foie gras compound butter.

\$1370.00

NEW YORK STEAK PRIME* (700 gr)

De gran sabor con un poco de grasa, cocinado con mantequilla de foie gras.

NEW YORK STEAK PRIME

Great flavor with some fat, with foie gras compound butter.

\$1370.00



*cortes provenientes de Estados Unidos.

GUARNICIONES / SIDES

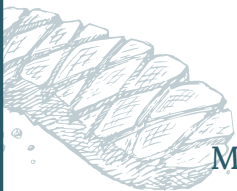
VERDURAS A LA PARRILLA (150 gr)

Espárragos, brocoli, nabo, cebolla morada y aceite de oliva.

GRILLED VEGETABLES

Asparagus, broccoli, turnip, red onion, and olive oil.

\$80.00



ENSALADA VERDE (100 gr)

Mezcla de lechugas, manzana, fresa y aderezo de mostaza.

GREEN SALAD

Mixed greens with apple, strawberry, and mustard dressing.

\$80.00

GUARNICIONES / SIDES



PASTA AL BURRO (150 gr)
Terminada con queso parmesano.
BUTTER PASTA
Finished with Parmesan cheese.
\$160.00

PAPAS A LA FRANCESA (250 gr)
Acompañadas de nuestra catsup trufada.
FRENCH FRIES
Served with our truffle ketchup.
\$170.00



POSTRES / DESSERTS



PASTEL RED VELVET (180 gr)
Con flores de pensamiento y frutos rojos.
RED VELVET CAKE
Topped with pansy flowers and red berries..
\$230.00

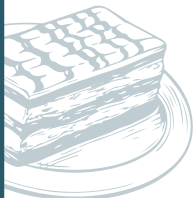
PITHIVIER DE MANZANA Y ALMENDRA (170 gr)
Masa hojaldre, manzana granny smith, almendra tostada y helado de vainilla.
APPLE AND ALMOND PITHIVIER
Puff pastry with Granny Smith apple, toasted almond, and vanilla ice cream.
\$250.00



MIL HOJAS (160 gr)
Relleno de frutos rojos y crema de queso mascarpone.
MILLE-FEUILLE
Filled with red berries and mascarpone cream.
\$220.00



MAGDA LUMIERE (160 gr)
Con mousse de chocolate blanco, piña, naranja, avellana y oro comestible.
MAGDA LUMIERE
With white chocolate mousse, pineapple, orange, hazelnut, and edible gold.
\$270.00



BANANA PUDDING (190 gr)
Servido con coulis de frutos rojos.
BANANA PUDDING
Served with vanilla cookies and meringue.
\$220.00