

# Magda

## ENTRADAS / APPETIZERS

### **SOPA DE TORTILLA (240ml)**

Servida con queso panela, crema, chile guajillo y chicharrón.

#### **TORTILLA SOUP**

Served with panela cheese, cream, guajillo chili, and pork rind.

**\$240.00**

### **FIDEO SECO DE HUITLACOCHÉ**

Servido con Queso Panela, Aguacate, Chicharrón y Crema.

#### **MEXICAN VERMICELLI WITH HUITLACOCHÉ**

Served with panela cheese, avocado, pork rind, and cream.

**\$240.00**

### **JUGO DE CARNE (240ml)**

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

#### **BEEF BROTH**

Finished tableside with olive oil, onion, chili, cilantro, and black sauce.

**\$240.00**

### **EMPANADA DE PLÁTANO MACHO**

Rellena de frijoles refritos y queso Cotija, acompañada de mole almendrado.

#### **PLANTAIN EMPANADA**

Stuffed with refried beans and Cotija cheese, served with almond mole.

**\$60.00**

### **TOSTADA DE ATÚN (65gr)**

#### **TUNA TOSTADA**

**\$120.00**

### **AGUACOCO BLANCO DE CAMARÓN (150gr)**

Con leche de tigre de chile manzano y coco.

#### **WHITE SHRIMP AGUACOCO**

With manzano chili and coconut leche de tigre.

**\$320.00**

### **CEVICHE VERDE DE QUESO PANELA (160gr)**

Con salsa verde y totopos.

#### **PANELA CHEESE GREEN CEVICHE**

With green sauce and tortilla chips.

**\$180.00**

### **TLACOYOS DE HABA CON MOLE**

Acompañados de ensalada de nopales encurtidos.

#### **FAVA BEAN TLACOYOS WITH MOLE**

Served with pickled cactus salad.

**\$120.00**

## ENTRADAS / APPETIZERS

### TACO DE LECHÓN (100gr)

Taco de lechón Yucateco con frijol y Xnipec.

#### LECHÓN TACO

Yucatecan-Style roasted pork taco with refried beans and xnipec sauce.

**\$95.00**

### GUACAMOLE A LA MESA (400gr)

Tradicional guacamole preparado en su mesa, con jitomate, cebolla, chile, cilantro, limón y aceite de oliva.

#### TABLESIDE GUACAMOLE

Fresh guacamole made tableside with tomato, onion, chili, cilantro, lime, and olive oil.

**\$220.00**

### ENSALADA VERDE DE BERROS, VERDOLAGAS Y NOPALES (250gr)

Servida con tocino, nueces y queso cotija, aliñada con aderezo agridulce de mole de la casa.

#### GREEN SALAD WITH WATERCRESS, PURSLANE AND NOPAL

Served with bacon, walnuts, and Cotija cheese, dressed with the house sweet-and-sour mole vinaigrette.

**\$220.00**

### ENSALADA DE QUINTONILES

Servida con jitomates *heirloom* y aderezo de tuna y aceite ahumado.

#### QUINTONIL SALAD

Served with heirloom tomatoes and a smoked prickly pear oil dressing.

**\$220.00**

---

## FUERTES / MAIN COURSES

### POLLO CON MOLE ALMENDRADO (1 pza)

Pierna y muslo con mole almendrado y arroz rojo.

#### CHICKEN WITH ALMOND MOLE

Chicken leg and thigh served with almond mole and red rice.

**\$420.00**

### CORTE DEL DÍA A LA PARRILLA (350gr)

Con ensalada o puré de papa.

#### GRILLED CUT OF THE DAY

With salad or mashed potatoes.

**\$550.00**

### MIXIOTE DE CORDERO

Acompañado de guacamole, frijoles refritos y tortillas para taquear.

#### LAMB MIXIOTE

Served with guacamole, refried beans, and tortillas for tacos.

**\$450.00**

## FUERTES/ MAIN COURSES

### CABRERÍA CHIMALISTAC (350gr)

Estofada en salsa de pulque, chiles y piloncillo, servido sobre puré de papa.

### CHIMALISTAC-STYLE RIB EYE CAP

Stewed in pulque sauce with chilies and piloncillo, served over mashed potatoes.

**\$450.00**



### RIB EYE CHOICE STERLING SILVER (350gr)

Servido con puré de papa o ensalada y salsa de pimienta.

### RIB EYE CHOICE STERLING SILVER

Served with mashed potatoes or salad and pepper sauce.

**\$820.00**

### CHAMORRO (800gr)

Para hacer tacos servido en su jugo con guacamole.

### PORK SHANK

For tacos, served au jus with guacamole.

**\$550.00**

### LASAÑA DE CHICHARRÓN (210gr)

Lasaña de chicharrón verde y chicharrón prensado sobre espejo de salsa de chile morita, con crema y queso cotija.

Acompañado con ensalada verde.

### PORK RIND LASAGNA

Lasagna of Pork Crackling Confit in Green Tomatillo Sauce with Pressed Pork Terrine served over a morita red chili sauce, topped with cream and Cotija cheese. Served with green salad.

**\$320.00**

### CERDO CON VERDOLAGAS (350gr)

Espaldilla de cerdo braseado sobre cama de frijoles refritos y coronado con salsa verde de verdolagas.

### PORK WITH PURSLANE

Braised pork shoulder over a bed of refried beans, topped with green purslane sauce.

**\$390.00**

### PESCADO A LA VERACRUZANA

Filete de Dorado con nuestra interpretación de salsa Veracruzana a base de jitomates cherry, alcaparras, aceitunas, chile güero y vino blanco.

### VERACRUZ-STYLE FISH

Mahi-mahi fillet in our house-made Veracruz-style sauce with cherry tomatoes, capers, olives, güero chili, and white wine.

**\$420.00**

## POSTRES/ DESSERTS

### PASTEL DE ZANAHORIA (200 gr)

Pastel clásico de zanahoria con cubierta de queso crema.

#### CARROT CAKE

Classic carrot cake with cream cheese frosting.

**\$250.00**

### PAY DE LIMÓN (200 gr)

Terminado con merengue caramelizado.

#### LEMON PIE

Finished with caramelized meringue.

**\$250.00**

### PANQUÉ DE PLÁTANO (200 gr)

Con chocolate y crema de limón.

#### BANANA LOAF

With chocolate and lemon curd.

**\$250.00**

*El peso en gramos corresponde a la porción de  
proteína antes de su cocción.  
Nuestros precios incluyen IVA*

*The grams listed for each dish refer to the weight  
of the protein before cooking.  
Our prices include VAT.*

# Magda