

Magda



BIENVENIDOS
WELCOME

COMIDA/CENA
LUNCH / DINNER

Martes a domingo de 1:20pm a cierre
Tuesday to Sunday from 1:20pm until closing

ENTRADAS/ APPETIZERS

GUACAMOLE TRADICIONAL (350 g)

Aguacate y una base de salsa verde sazónada.

TRADITIONAL GUACAMOLE

Avocado and a seasoned green sauce base.

\$220.00

TACOS DE CHAMORRO (300gr)(6 pzs)

Desmenuzado y picado, salteado con cebolla, cilantro, chile y acompañados con una salsa especial

PORK SHANK TACOS

Shredded and chopped, sautéed with onion, cilantro, and chili, served with a special sauce.

\$440.00

EMPANADAS DE PLÁTANO

MACHO (140 gr) (2 pzs)

Rellenas de frijoles refritos y queso panela acompañadas con mole almendrado

MAGDA.

PLANTAIN EMPANADAS

Filled with refried beans and panela cheese, served with MAGDA almond mole.

\$145.00

TACO GOBERNADOR (160g)

En tortilla de harina con una costra de queso y una preparación de camarón ranchero.

"TACO GOBERNADOR"

On a flour tortilla with a cheese crust and ranch-style shrimp preparation..

\$125.00

AGUACHILE DE FILETE (180gr)

Con costra de pimienta, marinado en vinagre de vino tinto y aceite de ajonjolí.

FILET AGUACHILE

Pepper-crusted filet, marinated in red wine vinegar and sesame oil.

\$230.00

TOSTADA DE ATÚN (75 g)

Con aderezo de mayonesa y chipotle, coronado con guacamole, sésamo negro y poro frito.

TUNA TOSTADA

With chipotle mayonnaise dressing, topped with guacamole, black sesame seeds, and fried leek.

\$115.00

CROQUETAS DE ATÚN (360 gr)

De papa y atún acompañadas de un dip de chipotle.

TUNA CROQUETTES

Potato and tuna croquettes served with a chipotle dip.

\$260.00

ENTRADAS/ APPETIZERS

FUNDIDO DE QUESO (250 gr)

Derretido y gratinado acompañado con tortillas de harina

\$280.00

*con chistorra +\$45

*con arrachera +\$50

MELTED CHEESE FUNDIDO

Melted and gratinated cheese served with flour tortillas.

*with chistorra +\$45

*with arrachera +\$50

TORRE MAREA (220 gr)

Filete de pescado marinado en una salsa verde, entre capas de cebolla morada,

láminas de pepino y decorado con aguacate

TIDE TOWER

Fish fillet marinated in green sauce, layered with red onion and cucumber slices, garnished with avocado.

\$240.00

QUESADILLAS DE PAPA (400gr) (6pzs)

Rellenas de puré de papa con queso manchego.

POTATO QUESADILLAS

Filled with mashed potatoes and Manchego cheese.

\$230.00

ENSALADAS/ SALADS

ENSALADA DE BERROS (230 g)

Con jitomate escalfado, tocino, queso de cabra, cebolla morada y aderezo de mole.

WATERCRESS SALAD

With poached tomato, bacon, goat cheese, onion, and sweet-and mole dressing.

\$220.00

ENSALADA CAPRESE (230 g)

Rodajas de jitomate y queso mozzarella fresco con toques de aceite de olivo y hojas de albahaca.

CAPRESE SALAD

Sliced tomatoes and mozzarella, drizzled with olive oil and garnished with basil.

\$210.00

ENSALADA MAGDA (230 g)

Mix de lechuga y espinaca, queso de cabra, fresa, durazno y aderezo de yogurt.

MAGDA SALAD

Mixed lettuce and spinach, goat cheese, strawberry, peach, and yogurt dressing.

\$240.00

SOPAS/ SOUPS

SOPA AZTECA (240 ml)

Con chorizo y una base de juliana frita de tortillas, queso panela, crema, chicharrón, aguacate y un crocante de chile.

AZTEC TORTILLA SOUP

With chorizo and a base of crispy tortilla strips, panela cheese, cream, pork rind, avocado, and a chili crisp.

\$170.00

CALDO DE CAMARÓN (240 ml)

Servido con camarón seco y acompañado de papa, zanahoria.

SHRIMP BROTH

Served with dried shrimp served with potato and carrot.

\$180.00

CREMA DE CHICHARRÓN (240 ml)

De chicharrón seco con una base cremosa de jitomate.

PORK RIND CREAM SOUP

Dry pork rind in a creamy tomato-based soup

\$160.00

CREMA DE JITOMATE (240 ml)

Con jitomate rostizado, un toque de crema y trocitos de queso panela.

ROASTED TOMATO CREAM SOUP

With roasted tomato, a drizzle of cream, and panela cheese crumbles.

\$180.00

FIDEO SECO DE GUAJILLO (240 ml)

Servido con queso panela y un frito de chile habanero, aguacate y crema.

"GUAJILLO" DRY NOODLES

Served with panela cheese, fried habanero chili, avocado, and cream.

\$140.00

FUERTES/ MAIN COURSES

CABRERÍA CHIMALISTAC (350 g)

Cocinada lentamente en salsa de pulque y piloncillo, servido sobre una cama de puré de papa.

CHIMALISTAC-STYLE RIB EYE CAP

Slow-cooked in pulque and piloncillo sauce, served over mashed potatoes.

\$450.00

FILETE MIGNON (250 g)

Medallón de res enrollado con tocino, puré de papa, champiñones y bañado en salsa gravy.

FILET MIGNON

Beef medallion wrapped in bacon, served with mashed potatoes and mushroom gravy.

\$425.00

FUERTES/ MAIN COURSES

PESCADO PEREJIL O A LA PLANCHA (300 g)

Filete de pescado con cobertura de perejil frito, acompañado de rodajas de papa.

PARSLEY-CRUSTED OR GRILLED FISH

Fish fillet with a crispy fried parsley coating, served with sliced potatoes.

\$520.00

SÁBANA DE INVIERNO (300 g)

Filete de res aplanado, cubierto de frijoles, gratinado, bañado con salsa chipotle y gravy, acompañado con papas al mojo de ajo .

WINTER-STYLE BEEF FILLET

Flattened beef fillet, topped with beans, gratinated, finished with chipotle sauce. and gravy, served with garlic-roasted potatoes.

\$430.00

POLLO ALMENDRADO MAGDA (400 g)

Pierna y muslo, bañado en un mole almendrado picosito hecho en casa MAGDA, acompañado de arroz.

MAGDA ALMOND CHICKEN

Leg and thigh, coated in a slightly spicy house-made almond mole (MAGDA), served with rice.

\$400.00

CAMARONES AL AJILLO (220 gr)

Camarón salteado en una preparación a base de láminas de ajo y chile guajillo frito, acompañado de pan.

GARLIC SHRIMP

Shrimp sautéed in a preparation of sliced garlic and fried guajillo chili, served with bread

\$260.00

PECHUGA MANCHEGA (230 g)

Empanizada y bañada en una salsa de gratín con chipotle y guarnición de verduras braseadas.

MANCHEGO CHICKEN BREAST

Breaded and covered in a chipotle gratin sauce, served with braised vegetables..

\$360.00

PUNTAS AL CHIPOTLE (250 g)

Filete de res braseado, acompañados con una salsa de chipotle y arroz.

BEEF TIPS IN CHIPOTLE SAUCE

Braised beef tips served with chipotle sauce and rice.

\$400.00

ARRACHERA AL GRILL (380 g)

Con guarnición de guacamole, frijoles, papas fritas, cebolla cambray y nopales.

GRILLED SKIRT STEAK

Served with guacamole, beans, french fries, spring onions, and grilled cactus paddles.

\$550.00

POSTRES/ DESSERTS

ATE CON QUESO (150 g)
Ate dtradicional de membrillo con queso
gouda.

QUINCE PASTE WITH CHEESE
Quince paste served with gouda cheese.
\$220.00

FRESAS CON CREMA (200 g)
Con la crema especial de la casa Magda.
STRAWBERRIES WITH CREAM
Served with the house MAGDA special cream.
\$150.00

FLAN DE CAJETA (200 g)
Servido sobre un espejo de dulce de leche
típico mexicano.
CAJETA FLAN
Served over a dulce de leche base and
traditional Mexican-style garnished.
\$190.00

PASTEL DE QUESO DE BOLA (100 g)
Con compota de papaya al cardamomo y
helado de vainilla.
EDAM CHEESE CAKE
With papaya compote infused with
cardamom and vanilla ice cream.
\$160.00

PANQUÉ DE MORAS (200 gr)
Panqué horneado en casa relleno de moras
silvestres y nata.
BERRY POUND CAKE
House-baked pound cake filled with wild
berries and cream..
\$160.00

MOUSSE DE CHOCOLATE (150 gr)
Ligero postre de chocolate semi amargo y
decorado con frutos rojos.
CHOCOLATE MOUSSE
Light semi-dark chocolate dessert and
mixed berries.
\$220.00

PASTEL DE ZANAHORIA (200 gr)
Tradicional pastel de zanahoria con
cobertura de nuez y betún de queso crema.
CARROT CAKE
Traditional carrot cake with walnut topping
and cream cheese frosting.
\$250.00

PASTEL DE CHOCOLATE (200 gr)
Con cobertura de Ganache de chocolate.
CHOCOLATE CAKE
With chocolate ganache topping.
\$250.00

Platillos sujetos a disponibilidad de acuerdo a la temporada, nuestros productos son cocinados al momento y pueden servirse crudos o poco cocinados. Consumir pescados, mariscos, huevos crudos o semi crudos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted presenta ciertas condiciones físicas. Es responsabilidad del consumidor ingerirlos. El peso de las proteínas es en crudo. Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Nuestras formas de pago son tarjeta de débito, crédito y efectivo. COME BIEN. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. El abuso en consumo de bebidas alcohólicas es nocivo para la salud. Evita el exceso. Para reportar quejas o denuncias por prácticas abusivas o discriminatorias de este establecimiento puedes comunicarte a: LOCATEL *0311 / PROFECO 555688722.

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