

# 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

\* EMPANADAS DE PLÁTANO MACHO · 140 g · 2 pzas  
Plátano macho relleno de frijol y queso panela, acompañadas de nuestro mole almendrado.

PLANTAIN EMPANADAS

Plantain empanadas filled with beans and panela cheese, served with our almond mole.  
\$145

GUACAMOLE DE LA CASA · 350 g  
Aguacate con nuestra salsa verde suave, acompañado de totopos de maíz.  
Con chicharrón norteño · 80 g · +\$45

HOUSE GUACAMOLE

Avocado with our mild green salsa, served with crispy corn tortilla chips.  
With northern-style pork rinds · 80 g · +\$45  
\$220

FUNDIDO · 250 g  
Queso fundido y gratinado, servido con tortillas de harina.  
Con chistorra · 80 g · +\$50  
Con arrachera · 80 g · +\$70

CHEESE FUNDIDO

Melted cheese, gratinated and served with flour tortillas.  
With chistorra sausage · 80 g · +\$50  
With grilled skirt steak · 80 g · +\$70  
\$280

CROQUETAS DE ATÚN · 360 g · 6 pzas  
Croquetas de papa y atún, doradas al momento y acompañadas de dip de chipotle.

TUNA CROQUETTES

Potato and tuna croquettes, freshly fried and served with chipotle dip.  
\$260

\* TACO GOBERNADOR · 160 g · 1 pza  
Camarón ranchero sobre tortilla de harina con costra de queso y guacamole.

GOBERNADOR TACO

Ranch-style shrimp on a flour tortilla with a crispy cheese crust and guacamole.  
\$125

TACO DE LECHÓN · 80 g · 1 pza  
Lechón en tortilla azul, acompañado de salsa de piña asada.

ROAST SUCKLING PIG TACO

Slow-roasted suckling pig on a blue corn tortilla, served with roasted pineapple salsa.  
\$85

AGUACHILE DE FILETE · 180 g  
Filete de res con costra de pimienta, aguacate y poro, marinado en nuestra ponzu de cítricos y ajonjolí.

BEEF TENDERLOIN AGUACHILE

Pepper-crusted beef tenderloin with avocado and leek, marinated in our citrus and sesame ponzu.  
\$230

## ENTRADAS/ APPETIZERS

### TOSTADA DE ATÚN · 80 g · 1 pza

Atún fresco sobre tostada crujiente, con mayonesa de chipotle, alcaparras, aceituna y aguacate.

#### TUNA TOSTADA

Fresh tuna on a crispy tostada with chipotle mayonnaise, capers, olives, and avocado.

\$115

### TOSTADAS DE JOCOQUE · 285 g · 3 pzas.

Pan pita crujiente con jocoque y un toque de miel, salmón curado, pepino persa, eneldo y aceite de oliva.

#### JOCOQUE TOSTADAS

Crispy pita bread with jocoque and a touch of honey, cured salmon, Persian cucumber, dill, and olive oil.

\$195

### CEVICHE DE PANELA · 300 g

Queso panela, tomate verde, pepino, cebolla morada, cilantro y limón, acompañado de totopos.

#### PANELA CHEESE CEVICHE

Panela cheese, tomatillo, cucumber, red onion, cilantro, and lime, served with crispy corn tortilla chips.

\$180

---

## FRESCOS/ FRESH

### ENSALADA MAGDA · 230 g

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

#### MAGDA SALAD

Mixed greens and spinach with goat cheese, strawberries, peaches, and yogurt dressing.

\$240

### ENSALADA DE BERROS · 230 g

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

#### WATERCRESS SALAD

Watercress and poached tomato with bacon, goat cheese, red onion, and mole dressing.

\$220

### ENSALADA CAPRESE · 230 g

Jitomate fresco, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

#### CAPRESE SALAD

Fresh tomatoes, mozzarella, basil, and extra virgin olive oil.

\$210

\* *Sugerencia del chef*

## SOPAS/ SOUPS

### SOPA AZTECA · 240 ml

Caldo de jitomate y chorizo, tortilla crujiente, queso panela, crema, chicharrón, aguacate y crocante de chile.

#### AZTEC SOUP

Tomato and chorizo broth with crispy tortilla strips, panela cheese, cream, pork rinds, avocado, and crispy chile.

\$170

### \* CREMA DE BETABEL · 240 ml

Crema sedosa de betabel, acompañada de cremoso de aguacate.

#### CREAM OF BEET SOUP

Silky beet soup served with creamy avocado.

\$180

### CREMA DE JITOMATE · 240 ml

Jitomate rostizado, crema fresca y queso panela.

#### ROASTED TOMATO SOUP

Roasted tomato, fresh cream, and panela cheese.

\$180

### \* FIDEO SECO DE GUAJILLO · 240 g

Fideo en salsa de guajillo, terminado con crema, queso panela, aguacate, chicharrón y crocante de habanero.

#### DRY NOODLES WITH GUAJILLO

Noodles in guajillo chile sauce, finished with cream, panela cheese, avocado, pork rinds, and crispy habanero.

\$140

---

## FUERTES/ MAIN COURSES

### DEL MAR/ FROM THE SEA

#### PESCADO ZARANDEADO · 300 g

Pescado braseado al grill con salsa de chiles secos y especias, acompañado de arroz y frijoles.

#### ZARANDEADO-STYLE GRILLED FISH

Grilled fish with a dried chile and spice sauce, served with rice and beans.

\$550

#### PASTA ARRABBIATA CON CAMARONES · 170 g

Penne en salsa de jitomate y albahaca, hojuelas de chile, terminado con parmesano y camarones salteados.

#### SHRIMP ARRABBIATA PASTA

Penne in a tomato and basil sauce with chile flakes, finished with Parmesan and sautéed shrimp.

\$390

\* *Sugerencia del chef*

## FUERTES/MAIN COURSES

### PESCADO A LA PLANCHA · 300 g

Filete de pescado a la plancha, acompañado de papas al mojo de ajo y ensaladilla fresca.

GRILLED FISH FILLET

Grilled fish fillet served with garlic mojo potatoes and a fresh salad.

\$495

### CAMARONES AL AJILLO · 300 g

Camarones salteados con ajo laminado y chile guajillo frito, acompañados de pan de la casa.

GARLIC SHRIMP

Sautéed shrimp with sliced garlic and fried guajillo chile, served with house-made bread.

\$320

## DE LA TIERRA / FROM THE LAND

### ARRACHERA AL GRILL · 350 g

Arrachera al grill con guacamole, frijoles, papas fritas, cebolla cambray y nopales.

GRILLED SKIRT STEAK

Grilled skirt steak with guacamole, beans, French fries, spring onions, and nopales.

\$560

### FILETE MIGNON · 250 g

Medallón de res envuelto en tocino, con puré de papa y salsa gravy de res.

FILET MIGNON

Bacon-wrapped beef medallion with mashed potatoes and beef gravy.

\$510

### PECHUGA MANCHEGA · 260 g

Pechuga de pollo empanizada, gratinada con salsa de chipotle y acompañada de verduras braseadas.

MANCHEGA CHICKEN BREAST

Breaded chicken breast topped with chipotle sauce and gratinated, served with braised vegetables.

\$360

### CABRERÍA CHIMALISTAC · 300 g

Cocinada lentamente en salsa de pulque y piloncillo, sobre un puré de papa sedoso.

CHIMALISTAC CABRERÍA

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

\$480

### PAILLARD DE POLLO · 350 g

Pollo relleno de queso de cabra y jitomate deshidratado, sobre puré de camote morado y zanahorias baby. (Tiempo de preparación 20 min)

CHICKEN PAILLARD

Chicken stuffed with goat cheese and sun-dried tomatoes, served over purple sweet potato purée with baby carrots.

\$420

### CHAMORRO DE CERDO · 700 g

Chamorro de cerdo confitado, acompañado de papas al mojo de ajo y guacamole.

CONFIT PORK SHANK

Confit pork shank served with garlic mojo potatoes and guacamole.

\$550

\* *Sugerencia del chef*

## POSTRES/ DESSERTS

### PASTEL DE QUESO DE BOLA · 150 g

Pastel de queso de bola con compota de papaya al cardamomo y helado de vainilla.

EDAM CHEESE CAKE

Edam cheese cake with cardamom papaya compote and vanilla ice cream.

\$160

### FRESAS CON CREMA · 200 g

Fresas frescas con nuestra crema especial de la casa.

STRAWBERRIES AND CREAM

Fresh strawberries with our special house cream.

\$150

### PASTEL DE CHOCOLATE · 180 g

Pastel relleno y cubierto de ganache de chocolate.

CHOCOLATE CAKE

Chocolate cake filled and covered with chocolate ganache.

\$190

### FLAN DE CAJETA · 200 g

Flan de cajeta sobre un espejo de dulce de leche mexicano decorado con nuez picada.

CAJETA FLAN

Cajeta flan served over a pool of Mexican dulce de leche, topped with chopped walnuts.

\$170

### PERAS AL VINO TINTO · 180 g

Peras caramelizadas en reducción de vino tinto, crumble de galleta y helado de vainilla.

RED WINE CARAMELIZED PEARS

Caramelized pears in a red wine reduction, served with cookie crumble and vanilla ice cream.

\$200

### PANQUÉ DE MORAS · 200 g

Panqué horneado en casa, relleno de moras silvestres, servido con nata y helado de vainilla.

WILD BERRY POUND CAKE

House-baked pound cake filled with wild berries, served with cream and vanilla ice cream.

\$160

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 semicrudos, 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