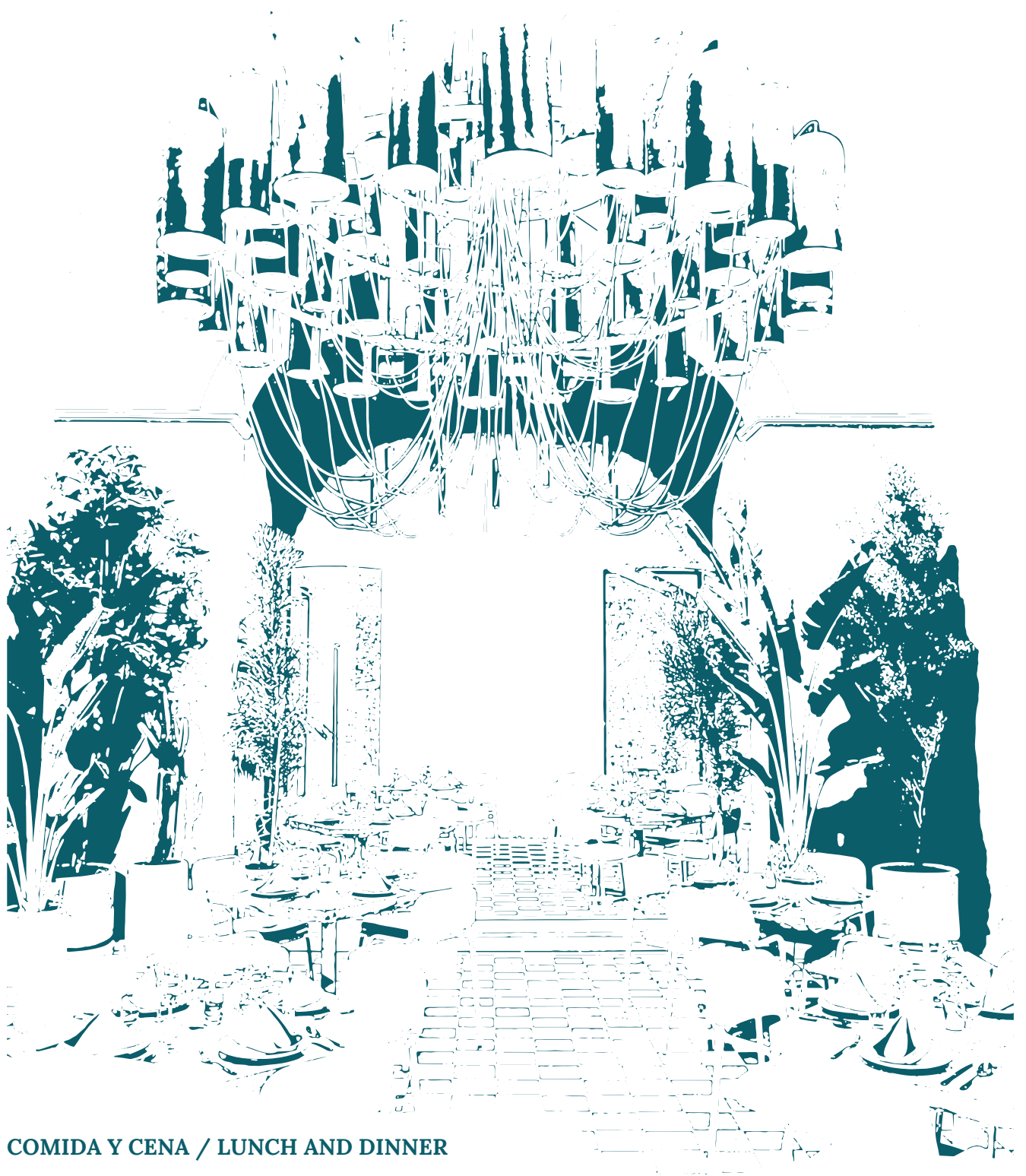


Magda



COMIDA Y CENA / LUNCH AND DINNER

Martes a sábado: 13:00 - 23:00 hrs.
Tuesday to Saturday: 13:00 - 23:00 h.

Domingo: 13:00 - 18:00 hrs.
Sunday: 13:00 - 18:00 h.

**BIENVENIDOS
WELCOME**

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.

\$800.00

COLES DE BRUSELAS TRUFADAS (100 gr)

Servidas con hummus y queso parmesano.

TRUFFLED BRUSSELS SPROUTS

Served with hummus and parmesan cheese.

\$180.00

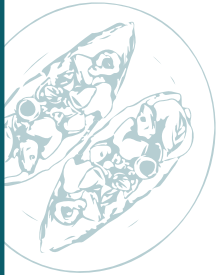
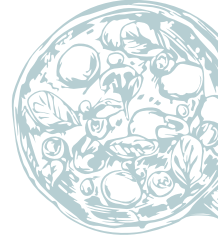
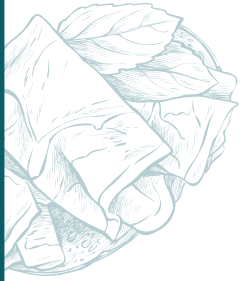
LECHÓN DORADO, BRASEADO Y DESHUESADO (1 pza)

Taco acompañado de frijoles puercos y cebollas encurtidas.

GOLDEN, BRAISED AND DEBONED SUCKLING PIG (1 PIECE)

Taco accompanied by "dirty" beans and pickled onions.

\$90.00



ENTRADAS / APPETIZERS

BOULLABAISSE DE PESCADOS Y MARISCOS (240 ml)

Sopa acompañada con pulpo, almeja, mejillón, camarón y pescado.

SEA FOOD BOULLABAISSE

Soup accompanied by octopus, clams, mussels, shrimp, and fish.

\$210.00

ENSALADA DE PATO CON PERAS (190 gr)

Pato rostizado, lechuga francesa, pera y hongos enoki con aderezo balsámico.

DUCK SALAD WITH PEARS

Roasted duck, French lettuce, pear, and enoki mushrooms with balsamic dressing.

\$220.00

ENSALADA DE BETABEL Y ARÚGULA (300 gr)

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

BEEF AND RUCULA SALAD

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

\$250.00

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

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



AGUACHILE DE CAMARONES DEL PACÍFICO ESTILO SINALOA (200 gr)

Servidos con una marinada verde acompañados de pan pita horneado.

SINALOA-STYLE PACIFIC SHRIMP AGUACHILE

Served with a green marinade accompanied by baked pita bread

\$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 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

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

TUETANO CON ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA (1 pza)

50 gr de escamoles, con cebolla, epazote y chile serrano, acompañado de tortillas.

BONE MARROW WITH ESCAMOLES (1 piece)

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

FUERTES / MAIN COURSES



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

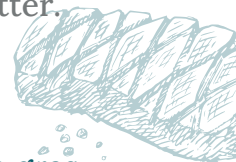
BEEF STEAK PRIME (200 gr)

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



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.

\$250.00



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

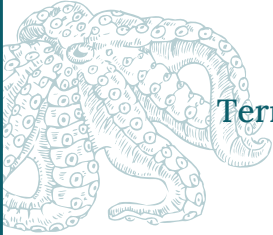
FUERTES / MAIN COURSES

PULPO A LA PARRILLA (300 gr)
Acompañado de verduras a la parrilla.

GRILLED OCTOPUS

Served with grilled legumes.

\$580.00



COLIFLOR ROSTIZADA (1/2 pza)
Terminanda en mesa con aceite de oliva y limón amarillo.

ROASTED CAULIFLOWER

Finished tableside with olive oil and lemon.

\$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



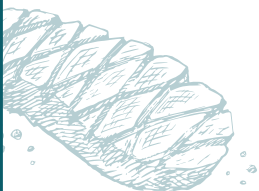
NEW YORK STEAK PRIME (700 gr)

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



GUARNICIONES / SIDES

ENSALADA VERDE (100 gr)

GREEN SALAD

\$80.00



VERDURAS A LA PARRILA (150 gr)

GRILLED LEGUMES

\$80.00

PASTA AL BURRO (150 gr)

PASTA AL BURRO

\$160.00

PAPAS A LA FRANCESA (200 gr)

FRENCH FRIES

\$170.00



POSTRES / DESSERTS

PASTEL DE CHOCOLATE (250 gr)

Hecho en casa con chocolate semi amargo.

CHOCOLATE CAKE

Homemade, with dark chocolate.

\$200.00



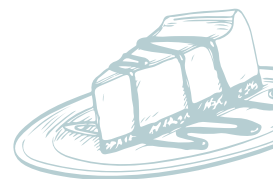
CHEESECAKE DE QUESO GORGONZOLA
Y MANZANA GRANNY SMITH (180 gr)

Servido con una salsa inglesa al calvados.

GORGONZOLA CHEESE AND GRANNY SMITH APPLE CHEESECAKE

Served with an English calvados sauce.

\$250.00



TIRAMISÚ HELADO DE LIMONCELLO (180gr)

Terminado con coco rayado y toronja cristalizada.

FREEZED LIMONCELLO TIRAMISU

Finished with grated coconut and crystallized grapefruit.

\$220.00



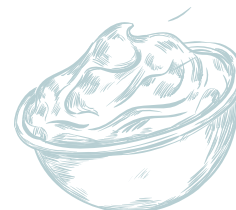
CRÈME BRÛLÉE (120gr)

De lavanda con frutos rojos.

LAVENDER CRÈME BRÛLÉE

With red berries

\$190.00



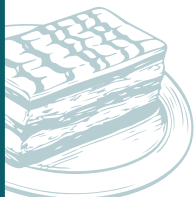
MIL HOJAS (150gr)

Acompañado de crema de queso mascarpone y frutos rojos.

MILLE-FEUILLE

Accompanied by mascarpone cheese cream and red berries.

\$220.00



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.

Magda

2024

