

Magda

ENTRADAS / APPETIZERS

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

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

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

TLACOYOS DE HABA CON MOLE

Acompañados de ensalada de nopales encurtidos.

FAVA BEAN TLACOYOS WITH MOLE

Served with pickled cactus salad.

\$120.00

TAMAL DE RECAUDO NEGRO Y LECHÓN YUCATECO

Servido con cebollas encurtidas y frijoles refritos.

BLACK RECAUDO TAMAL WITH YUCATECAN LECHÓN

Served with pickled onions and refried beans.

\$130.00

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

ENTRADAS / APPETIZERS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona bañada en aderezo César de la Casa, coronada con queso parmesano, Croutones de Pan y Tocino.

CAESAR SALAD

Romaine lettuce tossed in the house Caesar dressing, topped with Parmesan cheese, bread croutons, and bacon.

\$220.00

CEVICHE VERDE DE QUESO PANELA (160gr)

Con salsa verde y totopos.

PANELA CHEESE GREEN CEVICHE

With green sauce and tortilla chips.

\$180.00

ALCACHOFA AL GRILL CON ADEREZO DE HUEVO

Alcachofa terminada al grill acompañada de aderezo casero y huevo cocido.

GRILLED ARTICHOKE WITH EGG DRESSING

Grilled artichoke served with homemade dressing and boiled egg.

\$200.00

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.

\$180.00

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.

\$180.00

CALDO DE CAMARÓN CANTINERO (240ml)

Caldo sustancioso y picosito con camarones secos, papa, zanahoria y perfume de chile jalapeño... para revivir el alma.

CANTINA-STYLE SHRIMP BROTH

Hearty and spicy broth with dried shrimp, potato, carrot, and a hint of jalapeño... to revive the soul.

\$180.00

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.

\$180.00

TOSTADA DE ATÚN (65gr)

TUNA TOSTADA

\$120.00

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN (150gr)

Con mango y piña.

RED SHRIMP AGUACHILE

With mango and pineapple.

\$320.00

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



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

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

CHAMORRO (800gr)

Para hacer tacos servido en su jugo con guacamole.

PORK SHANK

For tacos, served au jus with guacamole.

\$550.00

MIXIOTE DE CORDERO

Acompañado de guacamole, frijoles refritos y tortillas para taqurear.

LAMB MIXIOTE

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

\$450.00

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

ALBÓNDIGAS MAGDA (240gr)

Deliciosa mezcla de carne de res y cerdo con chicharrón en un caldillo de jitomate y chipotle. Acompañadas de arroz blanco.

MAGDA'S MEATBALLS

A delicious blend of beef and pork with pork rind in a tomato and chipotle sauce. Served with white rice.

\$320.00

FUERTES/ MAIN COURSES

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

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 QUESO DE BOLA (200gr)

Con compota de papaya al cardomomo y helado de vainilla.

EDAM CHEESE CAKE

With papaya compote infused with cardamom and vanilla ice cream.

\$250.00

PASTEL DE ZANAHORIA (200gr)

Pastel clásico de zanahoria con cubierta de queso crema.

CARROT CAKE

Classic carrot cake with cream cheese frosting.

\$250.00

PAY DE LIMÓN (200gr)

Terminado con merengue caramelizado.

LEMON PIE

Finished with caramelized meringue.

\$250.00

PANQUÉ DE PLÁTANO (200gr)

Panqué de plátano de la casa con crema de mascarpone y frutos rojos.

BANANA LOAF

House-made banana cake with mascarpone cream and red berries.

\$160.00

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.