

MAGNUM

RESTAURANT

Nuestras sugerencias

Salteado de pasta **15.50€**
con alcachofas, boletus confitados y queso de cabra

Suprema de lubina salvaje asada **25€**
sobre patata ahumada, puntas de espárrago verde, tomatitos puré de zanahoria y aceite de romero

Lemon pie con salsa de chocolate **7.50€**

Menú sugerencias 28€

Dos platos a elegir y una bebida incluida

Chef: Juan Miguel Lopez Nolla / Sommelier: Joan Muñoz Bertran

IVA incluido - En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître



MAGNUM

RESTAURANT

Els nostres suggeriments

Saltejat de pasta **15.50€**
*amb carxofes, ceps confitats
i formatge de cabra*

Suprema de llobarro salvatge rostida 25 €
*sobre patata fumada, puntes d'espàrrec verd,
tomàquets, puré de pastanaga i oli de romaní*

Lemon pie amb salsa de xocolata **7.50€**

Menú suggeriments 28€

Dos plats a triar i una beguda inclosa

Xef: Juan Miguel Lopez Nolla / Sommelier: Joan Muñoz Bertran

IVA inclòs - En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître



MAGNUM

RESTAURANT

Our dish selection

Pasta sautéed with artichokes, 15.50€
confit boletus and goat cheese

Wild sea bass supreme grilled 25€
*with smoked potato, green asparagus,
carrot puree tomatoes and rosemary oil*

Lemon pie with chocolate sauce 7.50€

Our specialities menu 28€
Choose two dishes and a drink included

Chef: Juan Miguel Lopez Nolla / Sommelier: Joan Muñoz Bertran

VAT included - In compliance with EU regulations, please ask the maître for a list of allergens

