

MAGNUM

RESTAURANT

Nuestras sugerencias

Crema de almendra 11.00 €
*con salteado de judías verdes, bimis y
rusinyols al aroma de romero*

Suprema de lubina salvaje 19.50 €
*sobre compota de tomate a la vainilla,
jugo de guisantes trufado y espuma de
anchoa*

Coulant de chocolate 7.00 €
*con corazón de frambuesa y helado de
vainilla*

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

Crema d'ametlla 11.00 €
*amb saltat de mongetes tendres, bimis,
rossinyols a l'aroma de romaní*

Suprema de llobarro salvatge 19.50 €
*sobre compota de tomàquet a la
vainilla,
suc de pèsols trufat i escuma d'anxova*

Coulant de xocolata 7.00 €
amb cor de gerd i gelat de vainilla

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

Almond soup **11.00 €**

*with green beans sautéed, baby
broccolis
and golden chanterell with rosemary*

Wild seabass loin **19.50 €**

*over tomato and vanilla marmalade,
truffle and green peas jus and anchovies
foam*

Chocolate coolant **7.00 €**

*With heart of raspberries and vanilla ice
cream*

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

