

MAGNUM

RESTAURANT

Nuestras sugerencias

Aperitivo del chef

Crema tibia de guisantes
con duxelle de setas de primavera
y yema de huevo en soja y anisados

Risotto negro de sepia con calamar frito
y puntas de espárrago verde en tempura

Granizado de naranja con lingote de
mandarina y helado de yuzu

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

Aperitiu del xef

*Crema tèbia de pèsols
amb duxelle de bolets de primavera,
rovell d'ou en soja i anisats*

*Risotto negre de sípia amb calamar fregit
i puntes de espàrrec verd en tempura*

*Granissat de taronja amb lingot de mandarina
i gelat de yuzu*

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

Chef's Appetizer

*Warm pea soup with spring mushroom
duxelle and egg yolk in soy souce and anis*

*Black ink risotto with cuttlefish, fried squid
and tempura's green asparagus*

*Orange ice shaves with tangerine cube and
yuzu 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

