

A top-down photograph of four glasses of wine, each with a decorative gold pattern around the rim, arranged on a white textured surface. Olive branches with green leaves and olives are scattered around the glasses. A black rectangular frame is overlaid on the image, containing the text.

MAGNA

CLUB RESTAURANT

ENTRADAS

🌱 🍏 **Ensalada verde con queso azul e higos,
aderezo de vinagre balsámico**

**Mil hojas de foie gras y pera confitada,
especias, brioche tostada**

**Salmón en gravad lax con salsa de miel y eneldo,
ensalada de brotes y pan integral tostado**

**Rollitos primavera de calamares y
col salteados con salsa de soya bajo en sodio**

SOPAS

**Sopa de pescado y camarones con esencias de Provence,
rouille al pimentón**

🌱 **Crema de coliflor con dados de pollo, poro,
tocino crujiente y espuma de cúrcuma**

PASTAS FRESCAS Y ARROZ

Ravioli de espinaca y ricotta, salsa blanca de queso de cabra y pimienta negra del molinillo

🌿 Arroz arborio en risotto de camarones y azafrán, espárragos al vapor con infusión de aceite de oliva al limón

Pasta libre de gluten disponible

🍏 Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platos libres de gluten

🥛 Este plato contiene lácteos y/o huevos

**🌿 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)**

PLATOS FUERTES

☛ **Filete de salmón a la parrilla relleno de queso azul y calabacín, servido con arroz pilaf**

☛ **Filete de atún rojo marinado, sofrito de tomate, alcaparras y pesto**

Surf de langosta con salsa Thermidor & turf de lomo de res con salteado de champiñones y verduritas

Corte de res Tomahawk de 45 oz. con elote a la mantequilla, chimichurri y salsa demi glace de vino tinto

Costilla de res en cocción lenta a la cerveza oscura, puré de papas rústico con aceite de oliva, cebollino y cebolla

Pechuga de pollo braseada y camarones salteados, salsa de caldo cremoso de langosta

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

POSTRES

🍷 Soufflé helado de limón y limoncello, gelatina en transparencia de grappa, crujiente de piñones

🍷 Macarrón de chocolate amargo, quenefa de mousse de chocolate con leche, almendras tostadas y sirope de cacao

🍷 Biscuit de pistachos con cremoso de cereza negra, helado de chocolate

🌱🍷 Pregunte por nuestros sabores de helados y sorbetes del día

🍷 Fondant de chocolate caliente de frutos rojos y sorbete de frambuesa

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos son libres de gluten

🍷 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌱 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

🌱🍏🍷 Ensalada de queso azul e higos con salsa de vinagre balsámico

🌱🍏🍷 Ensalada de lechugas variadas con apio, manzana, gelatina de limón y crema de cilantro

SOPAS

🌱🍏🍷 Crema de coliflor y poro, crujiente de pan y espuma de cúrcuma

PLATOS FUERTES

🌱🍷 Provenzal de verduras sobre sofrito de tomate, alcaparras y pesto

🍷 Vol au vent con champiñones, daikon y chicharos en salsa cremosa

PLATOS FUERTES

🥚 Ravioli de espinaca y ricotta, salsa blanca de queso de cabra y pimienta del molinillo

🌱🥚 Arroz arborio en risotto de espárragos y azafrán, aceite de limón

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos son libres de gluten

🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌱 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO