Las pizzas al horno de leña

Grandes

Individuales

Anchoas

Queso emmental

Mozzarella napolitana, anchoas

Mozzarella emmental

Mozzarella, jamón y emmental

Mozzarella, champiñones y emmental

Tres quesos: mozzarella, queso de cabra y emmental

“Maga”mozzarella, jamón, champiñones y emmental

Salsa de tomate Roma, mozzarella, rúcula,

parmesano rallado, tomate cherry, albahaca y crema de balsámico

Trufa de crema líquida con trufa mezclada,

Ralladura de parmesano, emmental, rúcula, tomate cherry,

escamas de trufas, balsámico trufado

Queso de cabra y miel: queso de cabra, crema líquida, emmental

Figatelli emmental (en temporada)

Agregado de huevo

Otros agregados

Los imprescindibles de “Maga”

Rabas fritas a la provenzal

Ajo, perejil

Media porción de rabas

Guisado típico “Pied et paquets”, de pies y callos de oveja rellenos

Musaka de berenjenas

Gratinadas al horno de leña

Las ensaladas

Ensalada “Maga” tomate cherry, mozzarella, parmesano y nueces

Ensalada de queso de cabra tibio, parmesano, nueces, crutones y tomate cherry

Pimientos asados al horno de leña Anchoiada casera

Ensalada de chipirones

Rodajas de chipirones, aceite de oliva, limón, ajo, parmesano y nueces

Ensalada de hojas verdes

Ensalada mixta tomate cherry, nueces y crutones

Ensalada de burrata (en temporada)

Tomate cherry, jamón crudo y nueces

Las Pastas de “Maga”

Espaguetis o Tallarines

Con manteca

Salsa natural de tomates, champiñones frescos, aromatizado con hongos portobello,

Salsa “Maga” Salsa de tomates, champiñones frescos, carne de salchichas,

trocitos de cerdo salado, aromatizado con hongos portobello

Sopa francesa “Au Pistou” con crema fresca, albahaca, ajo, parmesano y piñones

Salsa carbonara con crema fresca, champiñones y panceta

Salsa de queso azul

Espaguetis con almejas en salsa roja

Espaguetis o tallarines Infante Con manteca Con salsa

Ñoquis gratinados al fuego de madero

Salsa de hongos portobello y champiñones Crema fresca

Salsa “Maga” Salsa de tomates, champiñones frescos, carne de salchichas,

trocitos de cerdo salado, aromatizado con hongos portobello

Salsa natural de tomates, champiñones frescos, aromatizado con hongos portobello

Con manteca

Raviolis frescos gratinados al fuego de madero

Raviolis frescos de carne

Con manteca

Salsa natural de tomates, champiñones frescos, aromatizado con hongos portobello

Salsa “Maga” Salsa de tomates, champiñones frescos, carne de salchichas,

trocitos de cerdo salado, aromatizado con hongos portobello

Gratinado de Raviolis de queso brousse y albahaca Raviolis rellenos de queso brousse, acompañados de crema de albahaca y gratinados al fuego de madero

Las Parrilladas al fuego de madero

Todas nuestras carnes vienen acompañadas de ensalada de verdes o gratinado delfinés o patatas fritas o pastas con manteca

Medallón de res 1 persona 2 personas

Bife angosto argentino o Lomo bajo (Entrecot)

Brocheta de cordero en ramita de romero

“Andouillette” a la antigua

Salchicha italiana

Figatelli (en temporada)

Agregado de salsa queso azul

Agregado de gratinado delfinés

Agregado de patatas fritas

Los Aperitivos

Jugos de frutas marca Pago 20cl Damasco, ananá, naranja, manzana, tomate

Gaseosas

Limonada

Soda Sirop / Diabolo

Siropes

Las Bebidas calientes

Café

Cortado

Cappuccino

Crema

Té o infusión

Té con leche

Los Digestivos

PRECIOS NETOS – PROPINAS INCLUIDAS / El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consumir con moderación.

Fotos no contractuales.

El Queso de cabra

Los Postres

Pastelería casera

Flan al huevo

Tarta Fiadone

Tiramisú

Mousse al chocolate

Tarta de limón merengado

Tarta Tatin

Postres

Helado de turrón

Y coulis de frutos rojos

Isla flotante

Profiteroles y chocolate caliente

Café gourmet

Té gourmet

Helados

Copa helada General o Coronel

Copa “Maga”

2 bolas de helado a elección, chocolate caliente, crema chantilly

3 bolas de helado, al agua o a la crema

2 bolas de helado, al agua o a la crema

1 bola de helado, al agua o a la crema

Café o chocolate liejense

Copa “Chantilly“

Extra de crema chantilly

o de chocolate caliente

Frutas de estación (frutillas)

Naturales

Crema chantilly

Melba

Los Vinos

Tinto, Rosado, Blanco

Las Aguas

Mineral con gas

Mineral sin gas

Champán

Medios de pago:

Efectivo, Tarjetas bancarias (desde 10€) y Tickets Restaurant (de acuerdo con la normativa vigente no damos cambio)

No se aceptan cheques