



Magenta
RESTAURANT

Beach lifestyle

Magenta

RESTAURANT

ENTRANTS


Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge	3
Amanida de bacallà amb 5 pebres i guacamole	14
"Ensaladilla" russa amb pa carasatu	8
Tàrtar de tomàquet amb burrata	15
Amanida verda	9
Salmó marinat fet a casa	14
100gr de Pernil Ibèric amb pa de coca	24

ELS CLÀSSICS

Les nostres braves	8
Croquetes Escampa de Pernil Ibèric i pollastre(6 u)	12
Ous trencats, foie d'ànec i patates palla	21
Daus de bacallà amb allioli de pera rostida	15
Musclos <i>bouchot</i>	14
Fregits del mar (per 2 pax)	28

ARROSSOS I PASTES

(Arrossos mín. 2 persones - preu per persona)

Arròs sec de sípia i gambes	23
Arròs de pop i zamburinyes	25
Arròs de llom baix de vaca madurat amb bolets	24
Arròs de verdures 	19
Arròs caldós de llamàntol	28
Ravioli d'escalivada i formatge de cabra	18
Rigatoni amb crema fresca i pesto d'alfàbrega	18

MAR

Rap al forn amb tomàquet concasse i patata	24
Calamar de platja a la brasa amb verdures	25
Turbot a la brasa amb patata rostida	28
Pop a la brasa amb parmentier, tatemada i oli d'all	24

AMB LES MANS

Hamburguesa vegana, tomàquet, ceba i micro mezclum 	13
Hamburguesa de Black Angus, formatge de cabra, ceba caramel·litzada i melmelada de tomàquet	16
Entrepà de calamars amb maionesa de llima	14
Brioix d' steak tàrtar amb salsa "jalapeño" (picant)	19
Pizzeta trufada de pernil ibèric i parmesà	16

TERRA

Secret de porc ibèric a la brasa	22
Llom baix de vaca a la graella	24
Xurrasco de vedella amb allioli de chimichurri	19

*Amb patates fregides o verdures de temporada de guarnició

KIDS' CORNER

Fingers de pollastre amb patates	8.5
Rigatoni amb tomàquet	7.5
Hamburguesa de vedella amb patates	9.5

POSTRES

Gelats artesans	6
Cheesecake Planamar	8
Tarta tatin artesana	7
Amanida de fruita	7
Coulant 70% sense gluten	7
Torrija amb crema anglesa	8

Magenta

RESTAURANT

ENTRANTES


Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen	3
Ensalada de bacalao con 5 pimientos y guacamole	14
Ensaladilla rusa con pan carasatu	8
Tartar de tomate con burrata	15
Ensalada verde	9
Salmón marinado hecho en casa	14
100gr de Jamón Ibérico con pan de coca	24

LOS CLÁSICOS

Nuestras bravas	8
Croquetas Escampa de Jamón Ibérico y pollo (6 u)	12
Huevos rotos, foie de pato y patatas paja	21
Tacos de bacalao con alioli de pera asada	15
Mejillones <i>bouchot</i>	14
Frituras del mar (para 2 pax)	28

ARROCES Y PASTAS

(Arroces mín. 2 personas - precio por persona)

Arroz seco de sepia y gambas	23
Arroz de pulpo y zamburiñas	25
Arroz de lomo bajo madurado con setas	24
Arroz de verduras 	19
Arroz caldoso de bogavante	28
Ravioli de escalivada y queso de cabra	18
Rigatoni con crema fresca y pesto de albahaca	18

MAR

Rape al horno , tomate concasse, patata panadera	24
Calamar playa a la brasa con verduras	25
Rodaballo a la brasa con patata asada	28
Pulpo a la brasa con parmentier y aceite de ajos	24

CON LAS MANOS

Hamburguesa vegana , tomate, cebolla y micro mezclum 	13
Hamburguesa de Black Angus , queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada de tomate	16
Bocadillo de calamares con mayonesa de lima	14
Brioix de steak tartar con salsa jalapeño (picante)	19
Pizzeta trufada de jamón ibérico y parmesano	16

TIERRA

Secreto de cerdo ibérico a la brasa	22
Lomo bajo de vaca a la parrilla	24
Churrasco de ternera con alioli de chimichurri	19

**Con patatas fritas o verduras de temporada de guarnición*

KIDS' CORNER

Fingers de pollo con patatas	8.5
Rigatoni con tomate	7.5
Hamburguesa de ternera con patatas	9.5

POSTRES

Helados artesanos	6
Cheesecake Planamar	8
Tarta tatin artesana	7
Ensalada de fruta	7
Coulant 70% sin gluten	7
Torrija con crema inglesa	8

Magenta

RESTAURANT

ENTRÉES


Pain de coca à la tomate	3
Salade de morue avec 5 poivrons et guacamole	14
Salade russe avec pain carasatu	8
Tartare de tomates et burrata	15
Salade verte	9
Saumon mariné fait maison	14
100gr de jambon ibérique avec pain de coca	24

LES CLASSIQUES

Nos bravas (pommes de terre légèrement épicées)	8
Croquettes de jambon et de poulet <i>Signature</i>	
Escampa(6u)	12
Oeufs brouillés avec pommes de terre et foie gras de canard	21
Cubes de morue avec aioli de poire rôtie	15
Moules Bouchot	14
Poisson frit en mer (pour 2 personnes)	28

RIZ ET PÂTES

(min. 2 personnes - prix par personne)

Riz sec aux seiches et aux crevettes	23
Riz au poulpe et aux coquilles Saint - Jacques	25
Riz à l'échine de porc affiné avec champignons	24
Riz aux légumes et tomates séchées 	19
Riz au bouillon de homard	28
Raviolis aux légumes rôtis et au fromage de chèvre	18
Rigatoni à la crème fraîche et au pesto de basilic	18

MER

Lotte au four avec concasse de tomates et pommes de terre	24
Calmar de plage grillé avec légumes	25
Turbot grillé avec pommes de terre en chemise	28
Poulpe grillé avec parmentier, tatemada et huile d'ail rouge	24

AVEC LES MAINS

Burger végétalien avec tomate, oignon et microbilles 	13
Black Angus burger avec fromage de chèvre et oignons caramélisés	16
Sandwich au calamar avec mayonnaise au citron vert	14
Steak tartare briox avec sauce jalapeño (épicée)	19
Pizza truffé au jambon ibérique et parmesan	16

TERRE

Épaule de porc ibérique grillé	22
Filet de boeuf grillé	24
Churrasco de boeuf avec aioli de chimichurri	19

**Avec des frites ou des légumes de saison de garniture*

KIDS' CORNER

Doigts de poulet avec frites	8.5
Rigatoni à la tomate	7.5
Burger de boeuf avec frites	9.5

DESSERTS

Glaces artisanales	6
Gâteau au fromage Planamar	8
Tarte tatin artisanale	7
Salade de fruits	7
Coulant 70% sans gluten	7
Torrija à la crème anglaise	8

Magenta

RESTAURANT

STARTERS

Coca bread with tomato	3
Cod salad with 5 peppers and guacamole	14
Russian salad with carasatu bread	8
Tomato and burrata tartar	15
Green Salade	9
Homemade marinated salmon	14
100gr Iberian Ham with coca bread	24

CLASSICS

Our bravas (slightly spicy potatoes)	8
Iberian ham & chicken croquettes by Escampa (6 u)	12
Scrambled eggs with potatoes and duck foie gras	18
Codfish cubes with roasted pear aioli	15
Bouchot mussels	14
Sea fried fish (for 2 people)	28

RICE & PASTA

(min. 2 people - price per person)

Dry rice with cuttlefish and prawns	23
Rice with octopus and scallops	25
Rice with matured pork loin with seasonal mushrooms	24
Rice with vegetables and dried tomato 	19
Rice with lobster broth	28
Ravioli with roasted vegetables and goat cheese	18
Rigatoni with crème fraîche and basil pesto	18

SEA

Baked monkfish with tomato concasse and potato	24
Grilled beach squid with vegetables	25
Grilled turbot with baked potatoes	28
Grilled octopus with parmentier, tatemada and red garlic oil	24

WITH THE HANDS

Vegan burger with tomato, onion and lettuce 	13
Black Angus burger with goat cheese and caramelised onions	16
Squid sandwich with lime mayonnaise	14
Steak tartar brioix with jalapeño sauce (spicy)	19
Truffled Iberian Ham Pizza with parmesan cheese	16

LAND

Grilled Iberian pork	22
Grilled beef sirloin steak	24
Beef churrasco with chimichurri aioli	19

**With French fries or seasonal vegetables as garnish*

KIDS' CORNER

Chicken Fingers with fries	8.5
Rigatoni with tomato	7.5
Beef burger with fries	9.5

DESSERTS

Artisanal ice creams	6
Planamar cheesecake	8
Homemade Tarte tatin	7
Seasonal fruit salad	7
Gluten - free coulant	7
Torrija with custard	8

Magenta

RESTAURANT

VORSPEISENGERICHTE


Coca- brot mit tomate	3
Kabeljausalat mit 5 Paprikaschoten und Guacamole	14
Russischer Salat mit Carasatu-Brot	8
Tomatentartar mit Burrata	15
Grüner Salat	9
Hausgemachter marinierter Lachs	14
100g Iberischer Schinken mit Glasbrot	24

KLASSIKER

Unsere Patatas Bravas (gebratene Kartoffeln)	8
Kroketten mit Schinken und Huhn Signature Escampa	10
Rührei mit Kartoffeln und Entenstopfleber	18
Kabeljauwürfel mit gerösteter Birnen-Aioli	15
Bouchot-Muscheln	14
Gebratener Fisch aus dem Meer (für zwei Personen)	28

REIS UND NUDELN


(min. 2 Personen - Preis pro Person)

Trockener Reis mit Tintenfisch und Garnelen	23
Reis mit Oktopus und Jakobsmuscheln	25
Reis mit gereifter Schweinelende mit Pilzen 	24
Reis mit Gemüse und getrockneter Tomate	19
Reis mit Hummerbrühe	28
Ravioli mit geröstetem Gemüse und Ziegenkäse	18
Rigatoni mit Crème fraîche und Basilikum-Pesto	18

MEER

Gebackener Seeteufel mit Tomaten-concasse und Kartoffeln	24
Gegrillter Strandkalmare mit Gemüse	25
Gegrillter Steinbutt mit Pellkartoffeln	28
Gegrillter Oktopus mit Parmentier, Tatemada und rotem Knoblauchöl	24

MIT IHREN HÄNDEN

Veganer Burger mit Tomate, Zwiebel und Salat 	13
Black-Angus-Burger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln	16
Calamari-Sandwich mit Limettenmayonnaise	14
Steak Tartar Brioix mit Jalapeño-Sauce (pikant)	19
Getrübte Pizza mit iberischem Schinken und Parmesankäse	16

LAND

Gegrilltes iberisches Schweinefleisch	22
Gegrilltes Rinderlendensteak	24
Churrasco vom Rind mit Chimichurri-Aioli	19

**Mit Pommes frites oder Gemüse der Saison als Beilage*

KIDS' CORNER

Chicken Fingers mit Pommes frites	8.5
Rigatoni mit Tomate	7.5
Rinderburger mit Pommes frites	9.5

DESSERTS

Handwerklich hergestelltes Speiseeis	6
Planamar-Käsekuchen	
Hausgemachte Tarte tatin	8
Obstsalat der Saison	7
Glutenfreier Kuvertüre	7
Karamellisierte French Toast mit Crème anglaise	7
	8



Planamar

PLATJA D'ARO ★★★★★