

Magenta

RESTAURANT

Beach lifestyle



Escanea el código para ver el listado de alérgenos. Gracias.
Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens. Gràcies.

Scan the code to see the list of allergens. Thank you.
Scannez le code pour voir la liste des allergènes. Nous vous remercions.

Magenta

RESTAURANT

MENÚ DE L'ARRÒS

IDEALS PER COMPARTIR

Calamars a l'andalusa

Musclos a la paella

"Ensaladilla russa"

PRINCIPALS (a escollir)

Arròs de sípia i gambes

Arròs caldós de llamàntol **

** Suplement de 5€ per persona

POSTRES (a escollir)

Amanida de fruita

Coulant de xocolata 70% sense gluten

BEGUDA

Inclou una beguda

(Copa de vi, refresc o cervesa)

PREU: 32€

*mínim dos persones - preu per persona

MENÚ DEL ARROZ

IDEALES PARA COMPARTIR

Calamares a la andaluza

Mejillones a la sartén

Ensaladilla rusa

PRINCIPALES (a elegir)

Arroz de sepia y gambas

Arroz caldoso de bogavante **

** Suplemento de 5€ por persona

POSTRES (a elegir)

Ensalada de fruta

Coulant de chocolate 70% sin gluten

BEBIDA

Incluye una bebida

(Copa de vino, refresco o cerveza)

PRECIO: 32€

*mínimo dos personas - precio por persona

Magenta

RESTAURANT

MENÚ DU RIZ

IDÉAL POUR PARTAGER

Calamars à l'andalouse

Moules sautées

Salade russe

PRINCIPAL (à choisir)

Riz à la seiche et aux crevettes

Riz au bouillon au homard **

** Supplement 5€ par personne

DESSERT (à choisir)

Salade de fruits

Coulant 70% sans gluten

BOISSONS

Comprend un boisson

(Verre de vin, rafraîchissement ou bière)

RIX: 32€

*minimum 2 personnes - prix par personne

RICE MENU

PERFECT TO SHARE

Calamari Andalusian style

Pan fried mussels

Russian salad

MAIN (to choose)

Rice with cuttlefish and prawns

Rice with lobster broth **

** Supplement 5€ per person

DESSERT (to choose)

Fruit salad

Gluten - free coulant 70%

DRINKS

One drink included

(glass of wine, soft drink or beer)







PRICE: 32€

*minimum of two people - price per person


Magenta

RESTAURANT

ENTRANTS



Plat de pernil ibèric	25
Pa de vidre amb tomàquet 	4
Carpaccio de vedella amb parmesà i rùcula	16
Burrata amb frappé de tomàquet i pesto d'alfàbrega 	15
Crema de carbassa amb crustons de pa 	9
Sopa de ceba amb torradeta d'emmental 	9.5
Provolone al forn amb tomàquet trufat i grissinis de pa 	15
Tempura de llagostins amb maionesa de llima i gingebre	18
Pebrots de Padrón 	8

ELS CLÀSSICS

Amanida russa amb pop i pa carasatu	14
Salmó marinat fet a casa	14
Tartar de salmó amb maionesa de wasabi	16
Patates braves 	8
Croquetes de pernil ibèric (6 unitats)	12
Calamars de costa a l'andalusa	18

ARROSSOS I PASTES

(Arrossos mín. 2 persones - preu per persona)

Arròs sec de sípia i gambes	24
Arròs de llamantol	30
Arròs de bacallà, musclos i allioli	25
Arròs de bolets i carxofes 	20
Arròs de botifarra negra i secret de porc ibèric	27
Rigatoni amb crema de bolets 	18

MAR

Pop a la graella amb patata forquilla	26
Rap a la graella amb mousselina d'all i patates forneres	25
Calamar de costa a la graella amb la seva tinta i parmentier	25
Llom de corball amb salsa de garotes	24

TERRA

Llom baix de vaca a la graella	25
Secret de porc ibèric a la graella	24
1kg Mitjana de vaca a la graella (2 pax)	55
Espatlla de cabrit a la brasa (1 pax)	40.5
Xurrasco a la graella	22

Totes les carns s'acompanyen de verdures i patata al forn.
Salses per acompanyar : bolets, pebre i formatge blau (+2€)

AMB LES MANS

Coca d'escalivada amb formatge de cabra i anxoves	18
Hamburguesa Black Angus amb espinacs	17
Hamburguesa vegana 	15

KIDS' CORNER

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







POSTRES

Amanida de fruites	7
Cheesecake	8
Coulant de xocolata	7
Pastís de pastanaga	7
La crema catalana	6
Tarta fina de poma de Girona amb gelat de canyella	7
Llet fredida amb crema anglesa	7


Magenta

RESTAURANT

ENTRANTES



Plato de jamón ibérico	25
Pan de cristal con tomate 	4
Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula	16
Burrata con frappé de tomate y pesto de albahaca 	15
Crema de calabaza con picatostes de pan 	9
Sopa de cebolla con tostadita de emmental 	9.5
Provolone al horno con tomate trufado y grissinis de pan 	15
Tempura de langostinos con mayonesa de lima y jengibre	18
Pimientos de padrón 	8

LOS CLÁSICOS

Ensaladilla rusa con pulpo y pan carasatu	14
Salmón marinado casero	14
Tartar de salmón con mayonesa de wasabi	16
Patatas bravas 	8
Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)	12
Calamares de costa a la andaluza	18

ARROCES Y PASTAS

(Arroces mín. 2 personas - precio por persona)

Arroz seco de sepia y gambas	24
Arroz de langosta	30
Arroz de bacalao y mejillones con allioli	25
Arroz de setas y alcachofas 	20
Arroz de <i>butifarra</i> negra y secreto de cerdo ibérico	27
Rigatoni con crema de setas 	18

MAR

Pulpo a la parrilla con patata <i>forquilla</i>	26
Rape a la parrilla con mousseline de ajos y patatas forneras	25
Calamar de costa a la parrilla con su tinta y parmentier	25
Lomo de corvina con salsa de garotas	24

TIERRA

Lomo bajo de vaca a la parrilla	25
Secreto de cerdo ibérico a la parrilla	24
1 kg Chuletón de vaca a la parrilla (2 personas)	55
Paletilla de cabrito a la brasa (1 persona)	40.5
Churrasco a la parrilla	22

*Todas las carnes se acompañan de verduras y patata al horno.
Salsas para acompañar: setas, pimienta y queso azul. (+2€)*

CON LAS MANOS

Coca de escalivada con queso de cabra y anchoas	18
Hamburguesa de Black Angus con espinacas	17
Hamburguesa vegana 	15

KIDS' CORNER

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






POSTRES

Ensalada de frutas	7
Cheesecake	8
Coulant de chocolate	7
Pastel de zanahoria	7
Crema catalana	6
Tarta fina de manzana de Girona con helado de canela	7
Leche frita con crema inglesa	7


Magenta

RESTAURANT

ENTRÉES



Plat de jambon ibérique	25
Pain de cristal avec tomate 	4
Carpaccio de boeuf avec parmesan et roquette	16
Burrata avec frappé de tomate et pesto de basilic 	15
Crème de potiron avec croûtons de pain 	9
Soupe à l'oignon avec toast à l'emmental 	9.5
Provolone au four avec tomate truffée et grissinis 	15
Tempura de crevettes avec mayonnaise au citron vert et gingembre	18
Poivrons de Padrón 	8

LES CLASSIQUES

Salade russe avec poulppe et pain carasatu	14
Saumon mariné fait maison	14
Tartare de saumon avec mayonnaise au wasabi	16
Patatas bravas 	8
Croquettes de jambon ibérique (6 unités)	12
Calamars de côte à l'andalouse	18

RIZ ET PÂTES

(min. 2 personnes - prix par personne)

Riz sec à la sepia et aux crevettes	24
Riz à la langouste	30
Riz à la morue et aux moules avec allioli	25
Riz aux champignons et artichauts 	20
Riz à la <i>butifarra</i> noire et au secret de porc ibérique	27
Rigatoni à la crème de champignons 	18

MER

Poulpe à la grille avec pommes de terre à la fourchette	26
Lotte à la grille avec mousseline d'ail et pommes de terre au four	25
Calamar de côte à la grille avec sa encre et parmentier	25
Filet de courbine avec sauce d'oursins	24

TERRE

Lomo de boeuf à la grille	25
Secret de porc ibérique à la grille	24
1 kg de côte de boeuf à la grille (2 personnes)	55
Épaule de cabri à la braise (1 personne)	40.5
Churrasco à la grille	22

Toutes les viandes sont accompagnées de légumes et de pommes de terre au four.

Sauces pour accompagner : champignons, poivre et fromage bleu. (+2€)

AVEC LES MAINS

Coca d'escalivade avec fromage de chèvre et anchois	18
Hamburger de Black Angus avec épinards	17
Hamburger végétalien 	15

KIDS' CORNER

Pâtes à la tomate 	8.5
Tenders de poulet avec des pommes de terre	7.5
Hamburger de boeuf	9.5

DESSERTS

Salade de fruits	7
Cheesecake	8
Coulant au chocolat	7
Gâteau aux carottes	7
Crème catalane	6
Tarte fine aux pommes de Girona avec glace à la cannelle	7
Lait frit avec crème anglaise	7


Magenta

RESTAURANT

STARTERS

Iberian ham plate	25
Crystal bread with tomato 	4
Beef carpaccio with parmesan and arugula	16
Burrata with tomato frappé and basil pesto 	15
Pumpkin soup with bread croutons 	9
Onion soup with emmental toast 	9.5
Provolone baked with truffled tomato and bread grissinis 	15
Shrimp tempura with lime and ginger mayonnaise	18
Padrón peppers 	8

CLASSICS

Russian salad with octopus and carasatu bread	14
Homemade marinated salmon	14
Salmon tartare with wasabi mayonnaise	16
Patatas bravas 	8
Iberian ham croquettes (6 units)	12
Coastal calamari a la andaluza	18

RICE & PASTA

(min. 2 people - price per person)

Dry rice with cuttlefish and shrimp	24
Lobster rice	30
Rice with cod and mussels with allioli	25
Rice with mushrooms and artichokes 	20
Rice with black <i>butifarra</i> and iberian pork secreto	27
Rigatoni with mushroom cream 	18

SEA


Grilled octopus with forked-style potatoes	26
Grilled monkfish with garlic mousseline and oven-baked potatoes	25
Grilled coastal squid with its ink and parmentier	25
Sea bass loin with sea urchin sauce	24

LAND


Grilled flank steak	25
Grilled Iberian pork <i>secreto</i>	24
1 kg grilled beef steak (2 people)	55
Grilled goat shoulder (1 person)	40.5
Grilled <i>churrasco</i>	22

All meats are served with vegetables and roasted potatoes.
sauces to accompany: mushrooms, pepper, and blue cheese. (+2€)

WITH THE HANDS

Escalivada flatbread with goat cheese and anchovies	18
Black Angus burger with spinach	17
Vegan burger 	15

KIDS' CORNER

Pasta with tomato 	8.5
Chicken fingers with potatoes	7.5
Beef hamburger	9.5







DESSERTS

Fruit salad	7
Cheesecake	8
Chocolate coulant	7
Carrot cake	7
Crème brûlée	6
Thin apple tart from Girona served with cinnamon ice cream	7
Fried milk with custard	7


Magenta

RESTAURANT

VORSPEISENGERICHTE



Iberischer schinken	25
Cristalbrod mit tomate 	4
Rindercarpaccio mit parmesan und rucola	16
Burrata mit tomatenfrappé und basilikumpesto 	15
Kürbissuppe mit brotcroutons 	9
Zwiebelsuppe mit emmentaler toast 	9.5
Provolone gebacken mit trüffel-tomaten und brotgrissini 	15
Garnelen-tempura mit limetten- und ingwermayonnaise	18
Padrón-paprika 	8

KLASSIKER

Russischer salat mit pulpo und carasatu-brod	14
Hausgemariner saumon	14
Saumon-tatar mit wasabi-mayonnaise	16
Patatas bravas 	8
Iberische schinken kroketten (6 stück)	12
Andalusische küsten-tintenfische	18

REIS UND NUDELN

(min. 2 Personen - Preis pro Person)

Trockener reis mit sepia und garnelen	24
Reis mit hummer	30
Reis mit kabeljau und muscheln mit allioli	25
Reis mit pilzen und artischocken 	20
Reis mit schwarzer butifarra und iberischem	27
Schweine-secreto	27
Rigatoni mit pilzcreme 	18

MEER

Gegrillter pulpo mit forquilla-kartoffeln	26
Gegrillte meerbrasse mit knoblauch-mousseline und ofenkartoffeln	25
Gegrillter küstentintenfisch mit seiner tinte und parmentier	25
Corvall-lende mit garoxtas-sauce	24


LAND

Gegrilltes flanksteak	25
Gegrilltes iberisches schwein secreto	24
1 kg gegrilltes rib-eye-steak (2 personen)	55
Gegrillte zickel-schulter (1 person)	40.5
Gegrilltes churrasco	22


Alle fleischsorten werden mit gemüse und bratkartoffeln serviert.

soßen zum begleiten: pilze, pfeffer und blauer käse.

MIT IHREN HÄNDEN

Escalivada-fladenbrod mit ziegenkäse und anchovis	18
Black angus burger mit spinat	17
Veganer burger 	15

KIDS' CORNER

Pasta mit tomate 	8.5
Chicken fingers mit pommes	7.5
Beef hamburger	9.5

DESSERTS

Obstsalat	7
Cheesecake	8
Schokoladen-coulant	7
Karottenkuchen	7
Crème brûlée	6
Dünne apfeltorte aus Girona mit zimt-eis	7
Frittierte milch mit vanillesauce	7

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

AIGUA SENSE GAS

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

0.33L PET	2
0.5L	2.5
1L	3
1.5L	3.5

AIGUA AMB GAS

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

VICHY CATALAN 0.33L	3.5
VICHY CATALAN 1L	4

REFRESCS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

COLA - NARANJA - LIMÓN	3.75
COKE - ORANGE - LEMON	
NESTEA - SPRITE	3.75
TÒNICA PREMIUM GINGER - ALE GINGER BEER	3.75
BITTER CACAOLAT	3.75
SUC DE FRUITA ZUMOS DE FRUTAS JUS DE FRUIT 	3.75
FRUIT JUICE	
SUC DE TARONJA NATURAL JUS D'ORANGE FRAIS 	5
FRESH ORANGE JUICE	

CAFÈS | COFFEE CORNER

REFRESCOS | SOFT DRINKS

ESPRESSO	2
TALLAT CORTADO LATTE	2.5
CAFÈ AMB LLET CON LECHE	3
AU LAIT WITH MILK	
AMERICANO	3
CAPUCCINO	3.5
CIGALÓ CARAJILLO	3.5
GOT DE LLET LECHE LAIT MILK	2.5
LLET AMB CACAU LECHE CON CACAO LAIT AU	2.5
CHOCOLAT CHOCOLATE MILK	
INFUSIONS INFUSIONES	3
IRISH COFFEE	8

CERVESA

CERVEZA | BIÈRE | BEER

BARRIL PETITA PEQUEÑA	3.65
PÉTITE SMALL SIZE	
BARRIL GRAN GRANDE	5
DEMI MEDIUM SIZE	
ALHAMBRA SINGULAR	4.5
ALHAMBRA 1925 ROJA	4.75
ESTRELLA DAMM	3.65
CORONITA	4.75
ALCOHOL FREE	4
GLUTEN FREE	4

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

APERITIUS

APERITIVOS | APÉRITIFS | APERITIFS

VERMUT DE LA CASA	6
APEROL SPRITZ	11
MARTINI BLANC ROSSO	6
PASTIS RICARD	6
FINO MOSCATELL	5
COPA DE CAVA	6.5
SANGRIA TISANA 1L.	20
SANGRIA TISANA ½ L	14
COPA DE SANGRÍA	7

BRANDY | COGNAC

SOBERANO	7
TORRES V TORRES X	7
CARDENAL MENDOZA	9
CARLOS I	9
REMY MARTIN VSOP	12

VODKA

SMIRNOFF ABSOLUT	7
BELVEDERE	9
GREY GOOSE	10

ROM

RON RHUM	
BACARDI	7
HAVANA 7	8
RON NEGRITA	7
MATUSALEM	9
DON PAPA	9

WHISKY

BALLANTINE'S J.B.	8
CUTTY SARK	9
JIM BEAN	8
JACK DANIEL'S	10
JOHNNIE WALKER RED LABEL	8
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YERARS	12
KNOCKANDO	10
BUFFALO TRACE	9

Fes el teu combinat amb un refresc (+ 3.75€)

Haz tu combinado con un refresco (+ 3.75€)

Make your combo with a soft drink (+ 3.75€)

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

LIQUEUR

DISARONNO COINTREAU	7
CHARTREUSE OPORTO	7
GRAPPA PACHARAN	7
FRANGELICO TIA MARIA	7
BAYLEY'S DRAMBUIE	7
GET 27	7
ORUJO RATAFIA	7



GINTONIC

LARIOS GORDON'S BEEFEATER TANQUERAY	11
Schweppes premium + Ilima <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
BOMBAY SAPHIRE	12
Schweppes premium + Ilima + ginebró <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
SEAGRAMS	11
Schweppes + Ilima + cardamomo <i>Lima + cardamomo</i> Lime + cardamom	
PUERTO DE INDIAS	11
Schweppes hibiscus + maduixes <i>Fresas</i> Strawberries	
NORDES	13
Schweppes premium + raïm Uva Grape	
BULLDOG	13
Schweppes premium + Ilima + gíngebre <i>Lima + jengibre</i> Lime + ginger	
HENDRICK'S	13
Schweppes premium + cogombre <i>pepino</i> cucumber	
GIN MARE	13
Schweppes premium + Ilimona + romaní <i>Limón + romero</i> Lemon + Rosemary	

Magenta

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

PER L'APERITIU

PARA EL APERITIVO | POUR L'APÉRITIF | FOR THE APERITIF

APEROL SPRITZ	11	NEGRONI	12
Aperol - Cava - Soda		Vermouth Rosso - Campari - Ginebra	
AMERICANO	11	BLOODY MARY	12
Vermouth Rosso - Campari - Soda		Vodka - Suc de tomàquet - Perrins - suc de llima	

SENSE ALCOHOL

SIN ALCOHOL | SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

SAN FRANCISCO	9,5	PIÑA COLADA	9,5
Zumo de naranja - Piña - Limón - Granadina		Puré de Coco - Piña	
<i>Orange - Pineapple - Lemon - Grenadine juice</i>		<i>Coconut - Pineapple Puree</i>	
MOJITO / MOJITO MADUIXA	9,5		
Lima - Menta - Sprite - Azúcar Fresa			
<i>Lime - Peppermint - Sprite - Sugar - Strawberry</i>			

REFRESCANTS

REFRESCANTES | RAFRAÎCHISSANTS | REFRESHING

MOJITO / MOJITO MADUIXA	12	PIÑA COLADA	12
Ron - Menta - Soda - Azúcar - Lima Fresa		Ron - Puré de coco - Piña	
<i>Rum - Peppermint - Soda - Sugar - Lime Strawberry</i>		<i>Rum - Coconut puree - Pineapple</i>	
MOSCOW MULE	12	DAIQUIRI	
Vodka - Ginger Beer - Lima - Menta		Ron - Lima - Azúcar	12
<i>Vodka - Ginger Beer - Lime - Peppermint</i>		<i>Rum - Lime - Sugar</i>	
SEX ON THE BEACH	12	CAIPIRINHA	12
Vodka - Licor de melocotón - Zumo de naranja - Arándanos		Cachaza - Lima - Azúcar	
<i>Vodka - Peach liqueur - Orange juice - Blueberry</i>		<i>Cachaça - Lime- Sugar</i>	