








P A R A P I C A R / T O S H A R E

Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan de cristal <i>Spanish iberian ham with tomato bread</i>	40 € 
Lingote de foie-gras al Oporto , frutos rojos macerados en su jugo y pan de especias <i>Duck liver marinated in Port wine with red berries and ginger bread</i>	26 € 
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal <i>Cantabrian anchovies with crispy thin bread</i>	24 € 
Croquetas de carabineros <i>Deep fried scarlet prawns croquettes</i>	18 € 
Croquetas de jamón ibérico con tomate <i>concassé</i> <i>Homemade iberian ham croquettes with tomato</i>	15 € 
Patatas bravas con alioli de trufa <i>Spicy potatoes with truffle aioli sauce</i>	14 €  
Surtido de quesos con mermeladas y crackers <i>Selection of Spanish cheeses, marmalades and crackers</i>	14 €  
Pimientos de Padrón <i>Deep fried Padrón peppers with Maldon rock salt</i>	14 € 

E N T R A D A S / S T A R T E R S


Ensalada César con langostinos a la plancha , lechuga romana, parmesano, bacón crujiente, anchoas y <i>croutons</i> de <i>focaccia</i> con salsa César <i>Caesar salad with seared prawns, romain lettuce, parmesan cheese shavings, crispy bacon, anchovies, Caesar dressing and croutons</i>	30 € 
Ensalada templada de vieiras , reducción de vinagre de frambuesa y crema de albahaca <i>Warm scallop salad with raspberry vinegar and basil cream</i>	24 €
Ensalada César con pollo marinado , lechuga romana, parmesano, bacón crujiente, anchoas y <i>croutons</i> de <i>focaccia</i> con salsa César <i>Caesar salad with marinated chicken breast, romain lettuce, parmesan cheese shavings, crispy bacon, anchovies, Caesar dressing and croutons</i>	22 € 
Ensalada verde de selección de lechugas, verduras y hortalizas <i>Green salad with selection of vegetables and greens</i>	22 € 
Ensalada de burrata y tomate ramallet semiseco, vinagreta de tomate y pesto de ajo negro <i>Burrata salad with sun-dried tomatoes, tomato vinaigrette and a black garlic pesto sauce</i>	18 € 
Gazpacho andaluz con su guarnición <i>Andalusian gazpacho with its garnishes</i>	16 €  
Crema de verduras <i>Vegetable cream soup</i>	16 € 
Tartar de atún rojo , aliño agripicante, verduras encurtidas, emulsión de ajo negro <i>Tuna tartar served with hot and sour dressing, pickled vegetables and a black garlic emulsion</i>	20 €


N U E S T R A S S U G E R E N C I A S / O U R S U G G E S T I O N S


Pichón en dos coccciones , frutos rojos, salsifíes braseados y jugo de Oporto <i>Pigeon cooked two ways with red fruits, braised salsifies and a Port wine sauce</i>	32 €
Estofado de verdinas con bogavante <i>Green fava bean stew with lobster</i>	32 €
Arroz de crustáceos y moluscos , alioli de azafrán <i>Crustaceans and mollusks rice with saffron aioli</i>	28 €
Arroz meloso de setas al aroma de trufa , crujientes de trompeta de la muerte y mantequilla de queso parmesano <i>Risotto with truffle flavour and mushrooms, Carnaroli rice and parmesan cheese, crispy black chanterelle tuile</i>	26 €
Tournedó de corzo y papada ibérica , puré de calabaza asada, ragout de patata y cebolleta en mantequilla de hierbas <i>Tournedos of loin of roe deer, Iberian pancetta with roasted pumpkin puree, potato and scallion stew in an herb butter</i>	26 €
Ensalada de perdiz escabechada , pimientos asados, zanahorias baby y polvo de kikos <i>Pickled partridge salad with roasted peppers, baby carrots and fried corn</i>	25 €
Garbanzos de Pedrosillano , estofados con calamar de potera y alcachofas confitadas <i>Stewed "Pedrosillano" chickpeas with squid and artichokes</i>	24 €
Espaguetis carbonara , papada ibérica, yema de huevo y queso pecorino <i>Espagueti carbonara, iberian pancetta, egg yolk, parmesan and pecorino cheese</i>	22 € 🌿
Lasaña de boletus, bechamel de queso ahumado de Pria <i>Boletus lasagna, smoked cheese bechamel</i>	22 € 🌿
Milhoja de verduras asadas , salsa de tomate, albahaca, olivas kalamata y crujiente de pan provenzal <i>Millefeuille of roasted vegetables, tomatoe sauce, basil and kalamata olives with crispy provenzal bread</i>	17 € 🌿

E N T R E P A N E S / F R O M T H E B A K E R S O V E N


Hamburguesa Villa Magna , pan de sésamo, carne de buey, cebolla, tomate, queso Cheddar ahumado, pepinillos, bacón ibérico, acompañada de patatas fritas <i>Villa Magna burger on a white sesame bun with lettuce, onion, tomato, cured Cheddar cheese, pickles, iberian bacon with french fries</i>	24 € 🌿
Hamburguesa clásica , pan de sésamo, carne de buey, cebolla, tomate, pepinillos, acompañada de patatas fritas <i>Classic burger on a white sesame bun with lettuce, onion, tomato, pickles with french fries</i>	22 € 🌿
Sándwich club , lechuga, tomate, mayonesa de sriracha y pepinillos, pollo, bacón ibérico, huevo, acompañado de ensalada coleslaw y patatas fritas <i>Club sandwich with lettuce, tomato, sriracha and pickles mayonnaise, chicken, Iberian bacon, egg and mesclun served with coleslaw and french fries</i>	23 € 🌿
Sándwich mixto de pan blanco, jamón de York y queso Gruyère de 12 meses, mostaza Dijon, acompañado de patatas chips <i>Ham and cheese sandwich with white bread, baked ham, 12-month Gruyère cheese, Dijon mustard with purple potato crisps</i>	22 € 🌿
Pizza Margarita de masa fina, tomate semiseco, queso parmesano, mozzarella fresca y albahaca <i>Pizza Margherita with sun-dried tomatoes, parmesan cheese, fresh mozzarella and basil</i>	22 € 🌿

Pizza cuatro quesos de masa fina, tomate frito, selección de los mejores quesos nacionales e internacionales 22 € 
Pizza quattro formaggi with tomato sauce and a selection of national and international cheeses


Pizza jamón ibérico, rúcula y queso Parmesano, masa fina, tomate frito y mozzarella de búfala 22 € 
Pizza iberian ham, rocket and parmesan cheese, tomato sauce and mozzarella di bufala

Focaccia vegetal, berenjena y calabacín asado con hierbas provenzales, pimientos escalibados y rúcula con chips de verdura 20 € 
Vegetable focaccia, with baked eggplant and courgette, rocket salad, roasted peppers with vegetable chips

P E S C A D O S / F I S H

Lubina a la plancha, pimientos a la llama y patatas ratte 36 € 
Grilled sea bass, piquillo red peppers and ratte potatoes

Merluza de Cantábrico, pilpil de pimiento rojo asado, patata panadera y cebolla confitada 34 €
Cantabrian hake, red pepper salad, potatoes and glazed onions

Merluza a la romana, pisto verde, algas y salsa tártara 30 € 
Cantabrian hake roman style, green ratatouille, seaweed and tartare sauce


Poke de salmón, piña, aguacate y alga wakame, arroz salvaje, aliño de lima y sriracha 24 €
Salmon poke, pineapple, avocado and wakame seaweed, wild rice, lime and sriracha dressing

Suprema de salmón, arroz salvaje rehogado, espinacas salteadas con pasas y piñones 24 €
Pan fried salmon, wild rice and sauteed spinach with raisins and pine nuts

C A R N E S / M E A T

Solomillo de vaca gallega y gratén de patata 34 € 
Galician beef tenderloin with gratin potatoes

Entrecot con puré de patata cremosa 32 € 
Beef entrecote served with potato purée

Pallarda de lomo de ternera blanca empanada, ensalada de encurtidos 26 € 
Pan fried breaded veal paillard, pickles salad

Steak tartar de ternera gallega, mostaza verde y patatas soufflé 24 €
Galician steak tartar, green mustard dressing and souffle potatoes

Pechuga de pollo de corral, trinxat de col rizada, cebollas confitadas y velouté de tomillo 22 €
Grilled corn-fed chicken breast, colcannon potato, glazed onions and thyme velouté



Contiene gluten
Contains gluten



Picante
Spicy



حلال
HALAL



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial, por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

If you have any type of food allergy or special dietary requirements please do not hesitate to ask our staff

IVA incluido / VAT included