




MAGNATO
Reasons & food

**Cocina
Magistral**

#1

Restaurante saludable
número uno en
Bucaramanga



Cocina Magistral

Somos la propuesta gastronómica saludable
más innovadora en Bucaramanga.
Nuestras preparaciones están inspiradas en
la grandeza de la naturaleza, proponen sabores
incomparables, ofreciendo siempre
la experiencia más memorable a todos
aquellos que nos visitan.

¡Importante!

Para nosotros es una prioridad el bienestar de todos nuestros comensales, por esto, si usted o alguno de sus acompañantes presentan restricción hacia algún(os) ingrediente(s) agradecemos se nos informe y así lograremos garantizar su integridad.



**MAGNOS
COCTELES**

COCTELES



Sello Magnato

\$ 20.000

Gin Toni Dallol

Trozos de lulo, extracto de lulo, hierbabuena, hielo, ginebra y tonica azul.

Gin Toni Jade

Albahaca, hielo, ginebra y tonica blanca.

Gin Toni Monte Ural

Frutos rojos, hielo, ginebra y tonica roja.

Gin Toni Atolón

Sirope de Maracuya, hielo ginebra y tonica azul.

Upper Cidra

Vodka, miel, campari y mix cítricos (Mandarina/tangelo/limón).



Mocktails

Macuira

\$ 14.000

Agua con gas, cereza, granadina, tabasco, hierbabuena, endulzante de limón, zumo de mandarina.

Sierra Nevada

\$ 16.000

Helado de vainilla, pulpa de tamarindo, crema de leche, maracuyada y chantilly (beylis adicional \$6.000).

Gorgona

\$ 15.000

Lulo picado, zumo de naranja, zumo de limón, hierbabuena, sirope de jengibre



Magnos Tradicionales

Margarita

Tequila, triple sec, zumo de limón.

\$ 22.000

Mojito

Zumo de limón, hierbabuena, simple, ron y agua con gas.

\$ 18.000

Caipiron

Azúcar morena, limón y ron.

\$ 19.000

Negroni

Ginebra, campari y vermouth rojo.

\$ 20.000

Tinto de Verano

Vino tinto, soda limón y zumo de limón.

\$ 18.000

Martini de Lychee

Ginebra, vermouth seco y Lychee

\$ 21.000

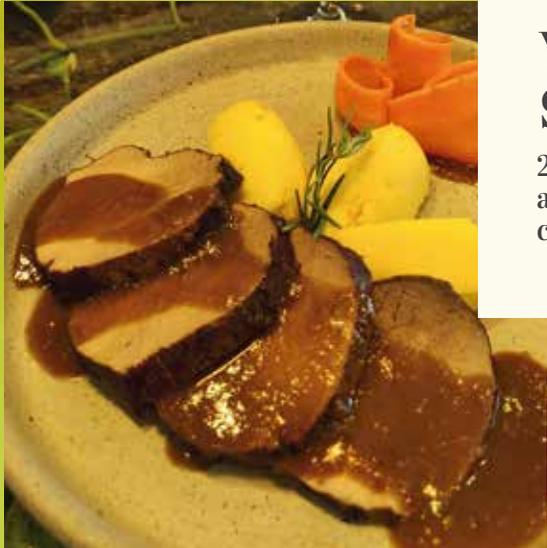
Daikiri

Ron blanco y zumo de limón.

\$ 20.000



*Perfecta complicidad entre
lo rico y lo saludable*



Yukon
\$30.000

250 gr de muchacho al vino,
acompañado de cremoso de papa
criolla y zanahoria salteada.



Arawak
\$35.000

270 gr de Salmón sobre cama de
vegetales al vapor y salsa huancayna,
bañado en reducción de maracuyá.

**Edición
Magnato**

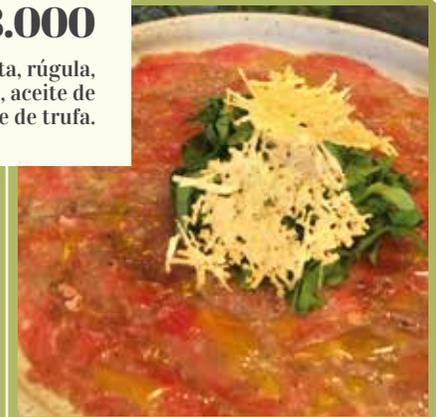


Entradas



Camelia \$18.000

Carpaccio de lomo de res con sal, pimienta, rúgula, galletas de queso, aplicación sutil de limón, aceite de oliva y aceite de trufa.



Sierra Magistral \$14.000

Finos cortes de queso fresco de búfala sobre cama de tomate rojo milano, pistachos, albahaca, sal y pimienta negra molida bañados en aceite de oliva extra virgen.

Pacífico \$16.500

Finos cortes de pescado blanco, plumas de cebolla roja, salteado en leche de tigre de coco, limón, sal y pimienta negra molida. Acompañado de maíz asado.



Creta \$18.000

Muslos de pollo marinados, entrelazados en tocineta deshidratada, salsa BBQ y aplicación sutil de sal marina molida.



Estela \$16.000

Chorizo artesanal marinado en zumo de naranja y romero. Todo caramelizado en suave dulce de panela acompañado de ñoquis de yuca.



Pastas



Galicia **\$25.000**

Fetuccinis artesanales de sémola de trigo en salsa de camarón y pez blanco salteados en pimentón y champiñón horneado con apliques de salsa verde, albahaca y suave espolvoreado de queso parmesano.



Cocuy **\$19.500**

Fetuccinis artesanales de sémola de trigo en ragú de carnes, tomates madurados y vegetales, carne Magnato, lluvia de queso parmesano, tomate Cherry y hojas de albahaca.



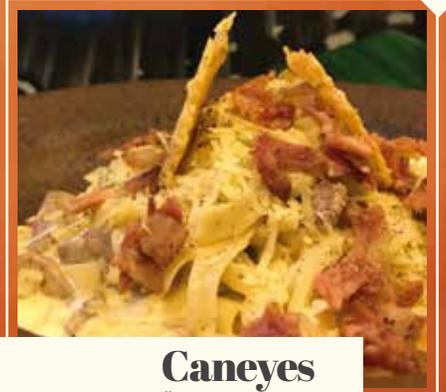
Capri **\$19.000**

Fetuccinis artesanales de sémola de trigo en zumo de limón, aceitunas negras, berenjena, chorizo artesanal picado y una aplicación de queso de búfala y rugula..



Bora Bora **\$18.000**

Fetuccinis artesanales de sémola de trigo en salsa de lechugas de la huerta, aceite de oliva, ajo blanco, pimienta negra molida, finalizado de queso de búfala, trozos de tomate cherry y un toque natural de albahaca.



Caneyes **\$20.500**

Fetuccinis artesanales de sémola de trigo en salsa caneyes de la casa, solomito de cerdo en pimienta negra, cebolla y sal marina, panceta de cerdo crocante, queso parmesano y un toque natural de cilantro molido.





Pasco **\$20.500**

Ragú de lomo fino de res con cebolla roja, jengibre, ajo, salteado en salsa de soya y vinagre; en cama de salsa huancayna, crepa, sùtil cremoso de papa criolla, tomate cherry y albahaca.

Buenaventura **\$24.500**

Crepa en suave humus de garbanzo acompañado de ensalada con quinua, tomate, cebolla roja, pepino, camarones y pescado blanco salteados en pimienta y sal marina, un toque sutil de ajo blanco y aguacate.



Sicilia **\$18.000**

Silvestre ragú de verduras en cama de crepa acompañado de galletas de queso parmesano, champiñones y suaves trozos de zucchini amarillo, aguacate y un toque de cilantro.



Andino **\$20.000**

Crepa en tiernos trozos de pechuga de pollo finamente preparados en crema de leche, sal marina, pimienta y un toque sutil de picante, suave pure de papa criolla, cebolla roja en plumas, almedras, aguacate y un toque de cilantro.

Crepes



Ensaladas



Mariana \$24.500

Camarones y pescado blanco del día apanados en quinua, lechugas de la huerta cuidadosamente mezcladas en aceite de oliva, aguacate, arándanos deshidratados, pepinillos agridulces, pistachos, tomate cherry y aplicación sutil de sal marina pimienta y vinagreta de queso azul.



Santuario \$20.000

Cortes brunoise de solomito de cerdo en sal marina y pimienta negra. Lechugas de la huerta suavemente mezclados en vinagreta de tamarindo, arveja dulce, maíz tierno, champiñones horneados, arándanos deshidratados, tomate cherry, aplicación de queso azul y ajonjolí negro.



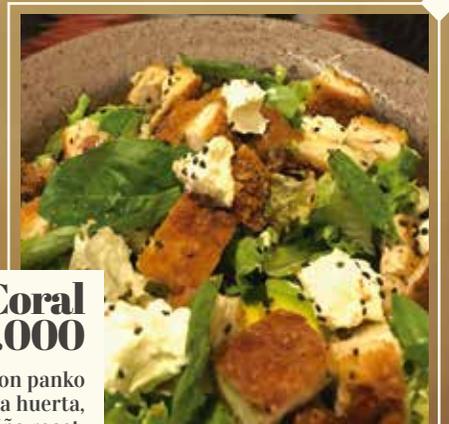
Fiordo \$17.500

Lechugas de la huerta acompañado de champiñones al horno, pepino, tomate cherry, rábano y calabacín encurtidos, fresa, marañón caramelizado con vinagreta de queso azul y toques de queso ricotta.



Petra \$20.000

Finos trozos de pechuga marinados en romero, naranja y sal pimienta, mix de lechugas de la huerta y albahaca, mezclados en aguacate, tocineta deshidratada, tomate cherry, vinagreta de queso azul, un toque crocante de marañón caramelizado.



Coral \$21.000

Trozos de pechuga magistralmente apanada con panko y semillas de ajonjolí, selección de lechugas de la huerta, aguacate, segmentos de mandarina, piña roast, aplicación de queso ricotta, pistachos, albahaca y vinagreta Magnato.

La combinación Magistral



Aceite de oliva extra virgen	\$2.000
Aguacate	\$2.800
Ajonjolí negro	\$500
Albahaca	\$200
Arándanos deshidratados	\$ 1.900
Arveja dulce	\$600
Calabacín amarillo	\$800
Champiñón horneado	\$2.300
Crotones de pan	\$2.300
Dip de queso azul	\$2.000
Fresa	\$1.500
Maíz tierno	\$800
Mandarina	\$ 400
Marañón caramelizado	\$2.000
Mix de lechugas	\$4.500
Pepinillo agridulce tajado ALFA	\$2.200

Toppings

Pepino	\$ 1.300
Pimienta negra molida	\$ 100
Piña asada tipo roast	\$1.600
Pistachos	\$1.500
Porción apanada Carrusel Coral	\$9.000
Porción Carne Magnato	\$4.500
Porción de pechuga Petra marinada	\$7.500
Porción fajitas de lomo de res	\$8.500
Porción Marisco salteado y apanado en quinua	\$8.500
Porción Pesca del día	\$7.500
Porción Solomito de cerdo	\$8.000
Porción Tocineta deshidratada	\$3.000
Queso parmesano	\$1.100
Queso ricotta	\$2.500
Rábanos encurtidos	\$900
Tomate cherry de colores	\$2.500
Vinagreta de queso azul	\$2.200
Vinagreta de tamarindo	\$1.400
Vinagreta Magnato 20 gr	\$1.700



Bali
\$15.500

Base de wrap, acompañado de lechugas de la huerta, champiñones horneados, pepinillos agri dulces, arándanos deshidratados, pistachos, tomate asado, dip de queso azul y tomates asados.



Maui
\$19.000

Base de wrap, acompañado de lechuga de la huerta, dip de queso azul, pechuga sutilmente apanada en panko y semillas de ajonjolí, piña, queso americano, tocineta deshidratada y tomate asado.



Papúa
\$20.000

Tiernas fajitas de lomo de res fino con champiñón salteado en cebolla roja pimienta y sal marina. Julianas de calabacín amarillo y tomate en salsas de soya, vinagre y queso azul envuelto en tortilla de trigo con mix de lechuga.



Wraps

Hamburguesas



Best Reason \$19.000

Carne Magnato, pan de la casa, deep de queso azul, jalapeño fresco Azteca, piña roasted, queso americano, tocineta crocante, rugula baby, cebolla caramelizada y tomate chonto asado.



Moana Grill \$19.500

Carne Magnato, pan de la casa, queso americano, chips de papa criolla, cebolla caramelizada, rugula baby, pimentón escalibado, tomate chonto asado, queso mozzarella y americano.



Gore Burger \$17.500

Carne Magnato, pan de la casa, pepinillo agridulce, queso americano, rugula baby, tocineta crocante, cebolla roja y tomate chonto asado.



Grand Portobella \$18.500

Portobello apanado, pan de la casa, queso americano, cebolla blanca virgen, rugula baby, queso mozzarella, pepinillo agridulce y tomate chonto asado.

Todas nuestras hamburguesas magistrales vienen acompañadas de una porción de papa casquitos rústicos o francesa, según elección.



Hamburguesas



Sabana Chick \$18.000

Pechuga de pollo apanada, pan de la casa, queso mozzarella, queso americano, pimentón escalibado, aguacate, rugula baby, cebolla caramelizada y tomates asados.



Hot Rocks Ville \$16.500

Carne Magnato, pan de la casa, deep de queso azul, ensalada coleslaw, rugula baby, cebolla roja virgen, pepinillo agridulce y mayonesa spicy especial.

* Aplicación sutil de picante.

Magna Clásica \$14.800

Carne Magnato, pan de la casa, cebolla blanca virgen, queso americano, rugula baby queso mozzarella y tomate chonto virgen.



Todas nuestras hamburguesas magistrales vienen acompañadas de una porción de papa casquitos rústicos o francesa, según elección.



Bebidas



Mezclas Magistrales

\$ 6.900

Dallol Lulo

Breña, extracto de lulo, hielo, lulo, sirope de jengibre, zumo de limón y hojas de hierbabuena.

Atolon Maracuya

Breña, extracto de maracuyá, hielo, maracuyá, piña, sirope de jengibre y zumo de limón.

Monte Ural

Breña, hielo, sirope de frutos rojos y zumo de limón.



Limonadas

Cerezada	\$ 6.300
Coco	\$ 7.500
Hierbabuena	\$ 5.500
Mandarina	\$ 5.800
Natural	\$ 4.200
Panela	\$ 5.000



Sodas \$ 5.200

Sandía & Albahaca
Uva blanca & Romero
Frambuesa & Rosas



Botella de Agua	\$ 3.800
Botella de Agua con Gas	\$ 3.800

Bebidas Calientes

Café	\$ 3.800
Agua Aromática	\$ 3.800



Magnos Batidos

\$ 7.200

Batido Calima

Zumo de limón, espinaca, pepino cohombro, apio en rama, manzana verde, piña y dátiles.

Batido Neusa

Leche de almendras, dátiles, banano, mango y avena.

Batido Prado

Extracto de mandarina, bayas de Goyi, cúrcuma, jengibre y piña.

Batido Delonix

Mora, fresa, uva agraz y endulzante.





Vino Blanco

	Copa	Botella
San Pedro Gato Negro	\$12.000	\$60.000

Vino Tinto

	Copa	Botella
Malbec La Celia RESERVA	\$20.000	\$100.000
Las Moras Tinto Malbec	\$14.000	\$70.000
San Pedro Gato N Carbenet	\$13.000	\$65.000
Trapiche Merlot Varietal	\$13.000	\$65.000
Santa Helena Varietal Cabernet	\$12.000	\$60.000
Santa Helena Varietal Merlot	\$12.000	\$60.000



Vino de la Casa

	Copa	Botella
Las Moras Blanco Chardonay	\$16.000	\$80.000
Las Moras Malbec	\$16.000	\$80.000



Cervezas Artesanales

Tres Cordilleras Negra	Tres Cordilleras Rosada
Tres Cordilleras Roja	Tres Cordilleras Verde
Tres Cordilleras Blanca	\$7.000



Cervezas

Cerveza Club Colombia dorada	\$5.300
Cerveza Corona	\$6.800



Bebidas



Lulo Mountain
\$6.700

Arequipe de Floridablanca, zumo de lulo, lulo en cuadros, chantillí de la casa, flores comestibles y chocolate del Carmen de Chucurí.



Gourmand
\$8.000

Suave crema de queso ricotta con aplicación sutil de jengibre y limón sobre chocolate artesanal en nueces y almendras.



Sohail
\$7.500

Sirope de frutos rojos (fresa, uva agraz y mora) con semillas de chía bañadas en leche de coco y un toque de chocolate al final.

Postres





#TIEMPO DE CONSERVAR

Según datos de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza, aproximadamente 5.200 especies de animales se encuentran en peligro de extinción en la actualidad. Además, en un desglose por clase, se encuentran en peligro de extinción el 11% de las aves, el 20% de los reptiles, el 34% de los peces y 25% de los anfibios y mamíferos.

Las mayores amenazas son la destrucción y fragmentación de sus hábitats; el cambio climático; la caza y tráfico ilegal; y la introducción de especies exóticas.



Tomemos conciencia y evitemos un futuro donde estas maravillosas especies sólo se encuentren en nuestra memoria.



Domicilios Magistrales

 **+57 315 547 9137**
+7 636 3755



@magnatoofficial

