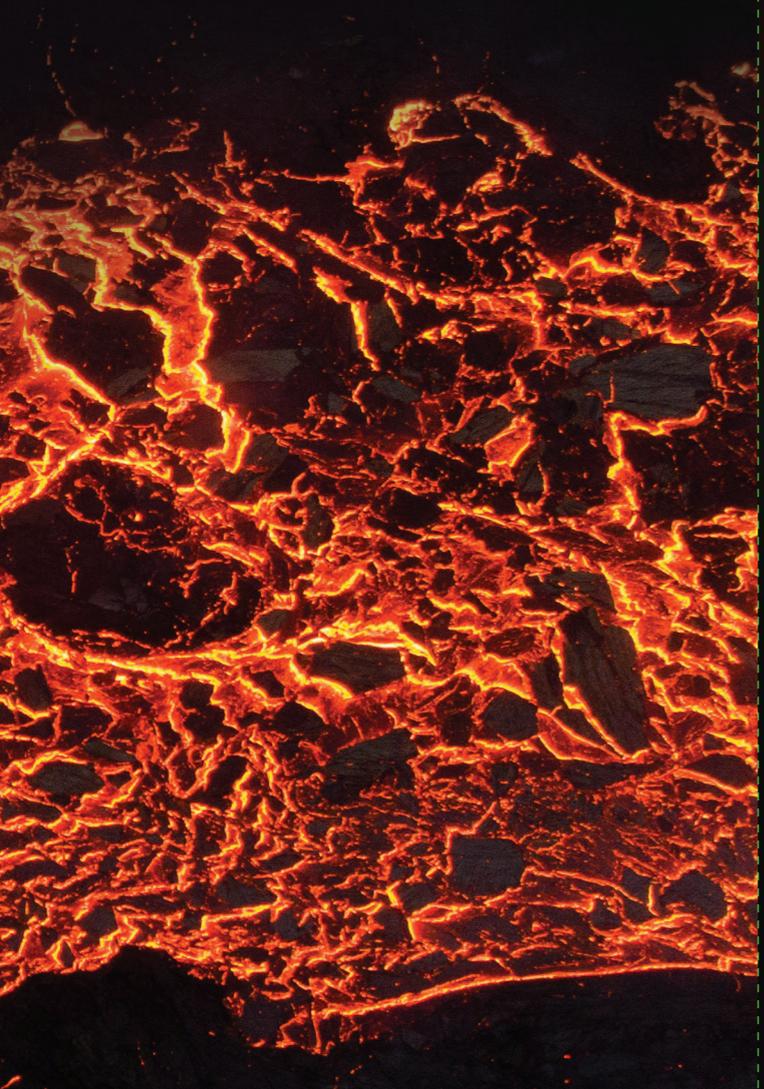


COMIDA
CREATIVA
EXPERIMENTAL



RESTAURANT
MAGMA
Fusión Mexitasian

by **Tribu**



 magma.holbox



Review us on
TripAdvisor



RESTAURANT

PRUEBA
UNA NUEVA
FORMA DE
PERCIBIR
Y PROBAR
SENSACIONES



TABLITA



Surtido de quesos y embutidos, frutos secos, vegetales y frutas. Acompañados con dos aderezos y dos salsas de la casa. Pan de porción ilimitados.

\$400 MXN 2pax

MOLOTE DE MAR

Filet de 290gr aprox. Relleno con mantequilla y vegetales, envuelto en hoja de plátano. Servido con cuscus

\$300 MXN



SMOKE PICAÑA

Pieza de picaña (350gr) cocida a la parrilla, camote asado y ensalada cremosa de col morada y zanahoria. Salsa bechamel de tequila para acompañar.

\$390 MXN



TORTELLONI

Pasta roja casera, rellena de:

* Pescado y Queso Azul \$275 MXN

* Champiñones y Queso de cabra \$250 MXN

* SERVIDOS CON SALSA DE VINO BLANCO.



PESCADO EN COSTRA DE SAL

Pesca del día (Corvina o Robalo) horneado en costra de sal, servido con papas y ensalada.

\$550 MXN



MELANZANE PARMESANA

Láminas de berenjena pasadas por tempura, salsa de tomate con guajillo y queso mozzarella, queso parmesano rallado y espuma de queso azul. Ensalada fresca de la casa para acompañar.

\$280 MXN

PAD THAI

Hecho con fideos de arroz.

* Con camarón \$275 MXN

* Vegetariano \$240 MXN

PRUEBA NUESTRA VERSIÓN DE ESTE PLATO TRADICIONAL TAILANDÉS.

CENA A CIEGAS

Tres platos, dos manos, una experiencia de cocina fusión Mexitasian...sin poder ver.

LLEVA TUS SENTIDOS AL SIGUIENTE NIVEL

\$250 MXN

BAAK LAVA

Masa filo rellena con pepitas de calabaza y almíbar cítrico. Con helado de vainilla.

\$120 MXN

