



## “LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO”

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetece productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

# MENÚS DE GRUPO



Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

## “LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO”

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar,  
visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

(Validez hasta octubre de 2017)

### PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Tomate de temporada con piparras encurtidas  
Berenjenas chips con queso de cabra y miel de romero  
Butifarra fresca a las brasas con cebolla dulce frita  
Tortilla melosa de bacalo y puerros

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chipirones de anzuelo a la parrilla con alioli de Albariño  
○  
Salteado de ternera retinta en su jugo con guindillas verdes  
○  
Hamburguesa clásica del Mago  
(Carne roja, tomate deshidratado, rúcula y cebolla pochada)

### LA DULCE TENTACIÓN

Cre moso de arroz con leche

Café Arábica e infusiones naturales

### NUESTRA BODEGA

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%

#### Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia – Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 43,40€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

### MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2017)

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.*



Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

## “LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO”

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

### PARA COMPARTIR

#### (1 plato para cuatro personas)

Puerros braseados y confitados con su Romescu

Croquetas cremosas de iberico ( 2 por persona)

Ensalada Cesar auténtica

(Lechuga romana, pollo marinado, parmesano, crustones y salsa de anchoas)

Huevos camperos con patatas y chistorra de arbizu

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Merluza de Burela con su refrito de ajos y verduras al dente

o

Solomillo de vaca mayor a la parrilla con patata asada , a la mantequilla

o

Picantón de grano braseado al Romero

### LA DULCE TENTACIÓN

Panna Cotta con frutos rojos a la Piamontesa

Café Arábica e infusiones naturales

### NUESTRA BODEGA

#### (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

##### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax – Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

##### Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),  
cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA 45.00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

**MENÚ III**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.*



## “LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO”

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

(Validez hasta octubre de 2017)

### Para compartir

#### (1 plato para cuatro personas)

Jamón de montanera al corte y pan rustico con tomate aliñado  
Carpaccio de solomillo al aliño suave de limón, rucola y teja de Parmesano  
Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona)  
Calamares de potera fritos al momento

### Segundo plato (a elegir)

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil

o

Entrecot de vaca mayor a la parrilla al punto de sal con pimientos de cristal confitados

o

Costillitas de cordero lechal a las brasas

### La dulce tentación

Tiramisú del Mago  
Café Arábica e infusiones naturales

### Nuestra bodega

#### (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),  
cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA 48,40€**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.*



Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

## “LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO”

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

### **10% I.V.A. INCLUIDO**

#### **MENÚ IV**

(Validez hasta octubre de 2017)

#### **Para compartir**

#### **(1 plato para cuatro personas)**

Jamón ibérico de bellota con pan rústico y tomate aliñado

Pulpo de pedrero braseado con mahonesa cítrica

Riñoncitos de cordero lechal a la parrilla

Huevos estrellados con chanquetes de mayorca y sal negra

#### **Segundo plato (a elegir)**

Merluza de Celeiro a la Gallega

o

Solomillo de vaca mayor braseado a la mostaza antigua

o

Chuleta de lomo alto al corte al punto de sal con patata asada a las finas hierbas

#### **La dulce tentación**

Soufflé de chocolate fluido con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

#### **Nuestra bodega**

#### **(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

#### **Vino blanco (Magnum)**

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax – Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### **Vino tinto (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y

Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),  
cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA 54,00€**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.*



Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

## “LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO”

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar,  
visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

---

**10% I.V.A. INCLUIDO**



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.*