



MAGMA

Born, Barcelona

PLATOS

1/2 / 1

ACEITUNAS MIXTAS

de Mercat Santa Caterina

5

GILDAS DE CABALLA ASADA (2 UDS)

con piparra casera, olivas y salsa ponzu

Ideal con: **Placebo**

3/5

CROQUETAS DE APIONABO (2 UDS)

con miso, gorgonzola y pera

Ideal con: **Verdant**

4.5/8

CROQUETAS DE BONIATO (2 UDS)

con alioli de grasa de pato y crujiente de piel de pollo

Ideal con: **La Magma**

5/9

BRIOCHE DE PATÉ DE POLLO (2 UDS)

con kumquats caramelizados y crumble de piel de pollo

Ideal con: **Equivocat**

5/9

GÍRGOLAS A LA PARRILLA CON PONZU (V)

con alioli de setas silvestres.

Ideal con: **Johnny Utah**

4/7

Por favor, mencione sus alergias al camarero antes de hacer su pedido.

El uso compartido de equipos significa que no podemos garantizar una preparación libre de alérgenos.

PLATOS

1/2 / 1

TARTAR DE LUBINA

4/7

sobre una crujiente de tapioca quemada con gel de cítricos
Ideal con: **CGI**

TARTAR DE PICAÑA

4/7

con grasa batida, patata crujiente y cebollino
Ideal con: **Lomo Negro**

ENDIVIA ASADA (V)

5/9

con crema ácida, gorgonzola y praliné de almendras
Ideal con: **The Rust**

TACOS DE LENGUA

7/13

con salsa mole y emulsión de aguacate
Ideal con: **Guerrita**

FILETE DE TERNERA COCIDO EM SOUS VIDE

7/13

con puré de champiñones y parmesano
Ideal con: **El Born**

*Por favor, mencione sus alergias al camarero antes de hacer su pedido.
El uso compartido de equipos significa que no podemos garantizar
una preparación libre de alérgenos.*

COCTELES

ESPECIALES DE COMPETICIÓN - MARZO '25

DON AMB TOMAQUET – WORLD CLASS 2025 📌

13

*Un cóctel que captura los sabores del pan con tomate, con un giro inspirado en el Clamato y una base potente que lo une todo. **Don Julio Silver y Reposado**, mezcla de jerez infusionado con aceitunas, agua de almeja falsa, sirope de pan deconstruido, mermelada de tomate y ajo*

AURA – HAVANA CLUB COCKTAIL MAESTROS 📌

13

*Una mezcla perfecta de equilibrio y armonía, tanto visual como emocionalmente. **Ron Havana Club**, cordial de guayaba y cardamomo negro, mantequilla de salvia y azafrán*

*Por favor, mencione sus alergias al camarero antes de hacer su pedido.
El uso compartido de equipos significa que no podemos garantizar
una preparación libre de alérgenos.*

COCTELES

EQUIVOCAT ☹️ 13

Spritz, French 75 y Negroni Sbagliato entraron en nuestro bar y se quedaron para convertirse en esta bebida llena de Cava local

LA MAGMA ☹️ 13

*Nuestro básico. Nuestra firma. Una bebida ligera para pedir si solo quieres una, y si te gustan las cerezas y el **ron Don Papa***

GUERRITA ☹️ 13

*Un poco picante, un poco dulce y diferente a cualquier Margarita de **tequila-mezcal** que hayas probado antes*

CGI ☹️ 13

*El cilantro estalla en un clásico Gimlet, realzando el **Roku gin** y la lima con un toque refrescante y herbal*

JOHNNY UTAH ☹️ 13

*El **azafrán italiano** y el **licor de huevo holandés** se unen con naranja y vainilla en este cremoso highball refrescante*

*Por favor, mencione sus alergias al camarero antes de hacer su pedido.
El uso compartido de equipos significa que no podemos garantizar
una preparación libre de alérgenos.*

COCTELES

PLACEBO ☐ 13

Basado en **whisky** irlandés, este cóctel sour también es ahumado, picante y con notas umami por todas partes. Una medicina para todo

VERDANT 🍷 13

Este cóctel a base de **Calvados** está lleno de manzanas y peras – todo lo que podrías desear de una bebida veraniega

LOMO NEGRO ☐ 13

Un giro del **Negroni** nombrado en honor a un volcán español. Sin más palabras. Adornado con cap de llom y alcaparras del mercado

EL BORN 🍷 13

Un cóctel estilo Manhattan a base de **whisky**, con notas de café y cereza, equilibrado por el amargor del amaro italiano

THE RUST 🍷 13

Equilibrado, bastante fuerte y muy capaz, al igual que el hombre al que dedicamos este Rusty Nail versión **brandy**

Por favor, mencione sus alergias al camarero antes de hacer su pedido.
El uso compartido de equipos significa que no podemos garantizar una preparación libre de alérgenos.

COCTELES

CLÁSICOS

PALOMA ☐ 13

Refrescante y sabrosa. ¿Más dulce o más ácido?
Tequila Tres Generaciones Añejo, pomelo y lima

WHISKY SOUR ☹ 13

El clásico atemporal. ¿Solo o con hielo?
Bourbon Maker's Mark, cordial de cítricos, y zumo de limón

ROB ROY ☹ 13

No demasiado escocés, eso sí
Whisky japonés Toki, vermut dulce y bitters

CAFÉ Y CIGARRILLOS ☐ 13

Un clásico moderno de las mentes brillantes de "Death & Co."
Laphroaig 10, licor de café, vermut dulce y bitters

OLD FASHIONED ☐ 13

El padre de todos los cócteles, con un toque español
Whisky Hibiki Harmony, Pedro Ximénez y bitters

*Por favor, mencione sus alergias al camarero antes de hacer su pedido.
El uso compartido de equipos significa que no podemos garantizar
una preparación libre de alérgenos.*

VINOS

Cava

125/750

GUILLEM CAROL BRUT MATURE

5/30

ESPAÑA. MACABEU, XAREL·LO, CHARDONNAY, PINOT NOIR

AIRE BRUT MATURE ROSE

36

ESPAÑA. PINOT NOIR, XAREL·LO

Blancos

CA M'ESTRUC XAREL·LO

5/30

ESPAÑA. XAREL·LO

GARGALO GODELLO

5/30

ESPAÑA. GODELLO

ZÁRATE ALBARIÑO

36

ESPAÑA. ALBARIÑO

ARTIFICE LISTAN BLANCO

54

ESPAÑA. LISTÁN BLANCO

Rosado y Naranja

CA M'ESTRUC ROSAT

5/30

ESPAÑA. GARNATXA NEGRA

TANCA ELS ULLS LA LLEOMA

5/30

ESPAÑA. CARTOIXÀ DE MARINA

Tintos

OSTATU CRIANZA

5/30

ESPAÑA. TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA

JOSEP FORASTER TREPAT

36

ESPAÑA. TREPAT

FRANK CORNELISSEN SUSUCARU ROSSO

54

ITALIA. NERELLO MASCALESE/CAPPUCCIO, ALICANTE BOUSCHET

BEBIDAS

Refrescos

AGUA (SIN O CON GAS)	3
GINGER BEER	5.5
TONIC	4
COCA-COLA (NORMAL/ZERO)	4

Cocteles sin alcohol

RUSTAVELI AVENUE	8
LOVE'S THEME	8

Cerveza

GARAGE BEER – RIBA PILSNER, 5% ABV	4.5
CERVEZA SIN ALCOHOL, 0.5% ABV	5