



A LA CARTA À LA CARTE

Tabla de Embutidos, Jamón Selva Negra, Salchicha Ahumada, Pastrami 	36
<i>Charcuterie Board, Black Forest Ham, Smoked Sausage, Pastrami</i>	
Sopa de Cebolla, Queso Gruyere, Trufa Negra 	22
<i>Onion Soup, Gruyere Cheese, Black Truffle</i>	
Ensalada de Schloss Fuschl, Hojas Verdes, Trucha Ahumada, Frutos Rojos	22
<i>Schloss Fuschl Salad, Mixed Greens, Smoked Trout, Red Berries</i>	
Wiener Schnitzel de Ternera, Ensalada de Patata, Salsa de Grosellas	40
<i>Veal Wiener Schnitzel, Potato Salad, Gooseberry Sauce</i>	
Sense of Munich: Wienerwurst, Weisswurst, Bratwurst, Bockwurst, Chucrut	38
<i>Sense of Munich: Wienerwurst, Weisswurst, Bratwurst, Bockwurst, Chucrut</i>	
Fondue de Queso “Moitié Moitié”, Mezcla de Queso Gruyere, y Vacherin	30
<i>Fondue “Moitié Moitié”, Gruyere and Vayerin Cheese Blend</i>	
Raclette Suiza, Queso Raclette Fundido servido con Patatas Cocidas y Encurtidos 	30
<i>Swiss Raclette, Melted Raclette Cheese with Boiled Potatoes and Pickles</i>	
Fondue Rosewood, Mezcla de Queso Gruyere, Vacherin, y Trufa	42
Se sirve con una copa de Champagne Roederer Collection	
<i>Fondue Rosewood, Gruyere and Vacherin Cheese Blend, Truffle</i>	
<i>Served with a glass of Champagne Roederer Collection</i>	
Schloss Fuschl Leberkäse, Pastel de Carne Trufada, Pepperoni y Mostaza Dulce	26
<i>Schloss Fuschl Leberkäse, Truffled Meat Pie,Pepperoni and Sweet Mustard</i>	
Sense of Courchevel, Tartiflette, Tiras de Panceta, Patatas, Cebolla y Queso Reblochon	30
<i>Sense of Courchevel, Tartiflette, Bacon Strips, Potatoes, Onion, and Reblochon Cheese</i>	

Todas las Fondues se sirven mínimo para dos raciones. Precio por persona.
All our Fondues are served for a minimum of 2 people. Price per person.



Patata Asada Coronada con Caviar Imperial Baeri
Oven-Baked Potato Crowned with Imperial Baeri Caviar

10g **55** | 30g **113** | 50g **170**

IMPÉRIAL BAERI

30g **88** | 50g **145** | 125g **364**

OSCIÈTRE SÉLECTION

30g **108** | 50g **180** | 125g **450**

BLANC ROYAL

30g **96** | 50g **164** | 125g **404**

KASPIA GOLD

30g **289** | 50g **480** | 125g **1203**

MENÚ MENU

Sopa de Cebolla, Queso Gruyere y Trufa Negra 
Onion Soup, Gruyere Cheese and Black Truffle

o / or

Ensalada Tirolesa, Hojas Verdes, Queso Sbrintz y Frutos Rojos  
Tyrolean Salad, Green Leaves, Sbrintz Cheese and Red Berries

Fondue Moitié Moitié (Para 2 personas) 
Fondue Moitié Moitié (For 2 people)

o / or

Wiener Schnitzel de Ternera, Ensalada de Patata, Salsa de Grosellas
Veal Wiener Schnitzel, Potato Salad, Gooseberry Sauce

Apfel Strudel, Pasas y Canela, Helado de Vainilla
Apfel Strufel, Raisins and Cinnamon, Vanilla Ice Cream

68

Disfrútelo con una copa de
Enjoy it with a glass of

Roederer Collection
85

Roederer Rosé
87

POSTRES DESSERTS

Apfelstrudel, Pasas y Canela, Helado de Vainilla
Apfelstrudel, Raisins and Cinnamon, Vanilla Ice Cream

Kaiserschmarrn de Frutos Rojos y Salsa de Caramelo
Kaiserschmarrn with Red Berries and Caramel Sauce

Brookie de Avellana y Helado de Turrón
Hazelnut Brookie and Nougat Ice Cream

Postre de Vitrina / Tarta del Día
Vitrine Selection / Dessert of the Day

PARTNERS IN PROVENANCE

El compromiso de « Partners en Provenance » nace del respeto hacia agricultores, ganaderos y productores locales y su dedicación para ofrecer alimentos de la mas alta calidad. Rosewood Villa Magna busca las mejores granjas, huertas y artesanos para proporcionar a nuestros clientes productos locales “premium” como verduras de la Huerta de Aranjuez, huevos de corral de Avícola Redondo en el Barraco, Ávila; aceite de oliva de Verde Esmeralda en la Sierra de Cazorla; ternera de Cárnicas Luisimi en Galicia; o los mejores pescados y mariscos de nuestros mares en Pescaderías Coruñesas, Madrid. Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.

The commitment of "Partners in Provenance" stems from respect for local farmers, ranchers and producers and their dedication to providing food of the highest quality. Rosewood Villa Magna looks for the best farms, orchards and artisans to provide our customers with "premium" local products such as vegetables from the Huerta de Aranjuez, free-range eggs from Avícola Redondo in El Barraco, Ávila; olive oil from Verde Esmeralda in la Sierra de Cazorla; Veal from Cárnicas Luisimi en Galicia or the best fish and seafood from our seas at Pescaderías Coruñesas, Madrid.

 Vegetariano *Vegetarian*  Sin Gluten *Gluten Free*

Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA. Servicio de Mesa por Persona 4€
All Prices are in € and include 10% VAT. Table Service per Person 4€

CAVA

Jaume Giró i Giró Gran Reserva | Xarel.lo
Jaume Giró i Giró Rosé | Pinot Noir

Copa Botella
Glass Bottle
12 42
13 44

CHAMPAGNE

Louis Roederer Collection
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Louis Roederer Vintage Rosé
Chardonnay, Pinot Noir

25 145
28 165

VINOS BLANCOS WHITE WINE

Ossian I.G.P. VT Castilla y León | Verdejo
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas | Albariño
Jean León 3055 D.O. Penedés | Chardonnay
Casal Novo D.O. Valdeorras | Godello
Menade D.O. Rueda | Verdejo
Massimo Selección. D.O. Ribeira Sacra | Godello
Valdelainos D.O. Rueda | Verdejo

19 85
16 49
12 38
12 38
12 38
10 35

VINOS ROSADOS ROSÉ WINE

Rita. A.O.C. Côtes de Provence | Syrah, Garnacha
By Ott. A.O.C. Côtes de Provence | Cinsault,
Garnacha, Syrah

15 51
14 50

Tenemos a su disposición una carta de vinos más extensa.
No dude en consultarnos.
We have at your disposal a wider selection of wines.
Do not hesitate to ask for our winner menu



VINOS TINTOS RED WINE

Mauro I.G.P. VT Castilla y León | Tempranillo
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino
Marqués de Murrieta D.O.Ca. La Rioja | Tempranillo
Figuero 12 D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino
A Ras de Suelo D.O. Méntrida | Garnacha, Syrah
La Maldición D.O. Vinos de Madrid | Tempranillo
Gatuno D.O. Vinos de Madrid | Garnacha

Copa Glass Botella Bottle
22 95
14 40
14 55
12 38
11 35
11 35
10 34

CERVEZA DE BARRIL DRAFT BEER

Mahou 5 Estrellas | España

10

CERVEZA EN BOTELLA BOTTLED BEER

Mahou 5 Estrellas | España
Mahou Session IPA | España
Mahou Maestra | España
Mahou Tostada O'O | España
Mahou Sin Alcohol | España
Mahou Sin Gluten | España
Corona | Mexico

10
10
10
10
10
10
11

VERMUT

La Copa Rojo
La Copa Blanco
Petroni Rojo
Petroni Blanco

Copa Glass
8
8
10
10

D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Apóstoles VORS Palo Cortado | Palomino, Pedro Ximénez
Leonor 12 años Palo Cortado | Palomino Fino
Viña AB Amontillado | Palomino Fino
Tío Pepe en Rama Fino | Palomino Fino
Alfonso Oloroso | Palomino Fino

19
9
8
8
8

PORTUGAL

MADEIRA

Cossart Gordon Bual 15 years

12

VINHO DO PORTO

Vintage Quinta do Noval
Tawny 10 Quinta do Noval
LBV Quinta Do Noval

34
16
14

AGUA MINERAL MINERAL WATER

SIN GAS STILL

Solán de Cabras
Evian

33 cl | 75 cl
33 cl | 75 cl

8 | 9
8 | 10

CON GAS SPARKLING

Solán de Cabras
San Pellegrino

33 cl | 75 cl
50 cl | 75 cl

8 | 9
9 | 10

Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA
All prices are in € and include 10% VAT