

A LA CARTA | À LA CARTE

Tabla de Embutidos, Jamón Selva Negra, Salchicha Ahumada, Pastrami 32
Charcuterie Board, Black Forest Ham, Smoked Sausage, Pastrami

Sopa de Cebolla, Trufa, Queso Gruyere 19
Onion Soup, Truffle, Gruyere Cheese

Ensalada Tirolesa, Hojas Verdes, Queso Sbrintz y Frutos Rojos 20
Tyrolean Salad, Green Leaves, Sbrintz Cheese and Raspberries

Wiener Schnitzel de Ternera, Ensalada de Patata y Pepino, Salsa de Grosellas 35
Veal Wiener Schnitzel, Cucumber and Potato Salad, Gooseberry Sauce

Sense of Munich: Wienerwurst, Weisswurts, Bratwurst, Bockwurst, Chucrut 30
Sense of Munich: Wienerwurst, Weisswurts, Bratwurst, Bockwurst, Chucrut

Fondue de Queso "Moitié moitié", Mezcla de Queso Gruyere y Vacherin 24
Fondue "Moitié moitié"
Gruyere and Vacherin Cheese Blend

Fondue Rosewood Mezcla de queso Gruyere y Vacherin, Trufa Se sirve con una copa de Champagne R Ruinart 40
Fondue Rosewood
Gruyere and Vacherin Cheese Blend, Truffle
Served with a glass of Champagne R Ruinart

Zürcher Geschnetzeltes, Estofado de Ternera y Champiñones Servido con Rösti de Patata 30
Zürcher Geschnetzeltes, Beef and Mushroom Stew
Served with Potato Rösti

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

Servicio de Mesa por Persona 4€
Service Charge per Person 4€

Si usted es alérgico o tiene alguna necesidad dietética especial, por favor no dude en consultar a nuestro equipo.
In order to fulfil any need, please let one of our associate know if you have any food allergy or intolerance.



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 Raspberries

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

o | or

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

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

62

Disfrútelo con una copa de R Ruinart

80

Disfrútelo con una copa de Ruinart Rosé

82

POSTRES | DESSERTS

Apfel Strudel, Pasas y Canela, Helado de Vainilla 14
Apple Strudel, Raisins and Cinnamon, Vanilla Ice Cream


Coulant de Chocolate con Helado de Nuez de Pecan 14
Chocolate Coulant with Pecan Nuts Ice Cream

Copa Mascarpone y Kirsch, Cerezas Confitadas, Crumble de Especies 14
Mascarpone and Kirsch, Confit Cheeries, Spice Crumble


Postre de Vitrina 14
Vitrine Selection

CAFÉS | COFFEE 6

Espresso Cappuccino
Cortado | Machiatto Americano
Café con Leche | Latte Descafeinado | Decaffeinated

 Disponemos de café con certificado de sostenibilidad
Our coffee counts with a sustainability certification

INFUSIONES HERBALES | HERBAL INFUSIONS


 Tés e infusiones diseñados en exclusiva para Rosewood Villa Magna por una Tea Sommelier. Consulte a nuestro equipo por nuestra carta de tés.




Teas and infusions designed exclusively for Rosewood Villa Magna by a Tea Sommelier. Please ask for our tea menu.

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 Aceites Valderrama en Toledo; ternera vasca de Gesalaga Okelan, Guipúzcoa; o los mejores pescados y mariscos de nuestros mares en Pescaderías Coruñas, Madrid.

Rosewood's Partners in Provenance is born out of respect for local farmers, indigeneous agricultures and a dedication to deliver the highest quality food. Rosewood Villa Magna seeks the best farms, orchards and artisans to provide our customers with "premium" local products, such as, vegetables from the Orchard of Aranjuez, free-range eggs from "Avícola Redondo" in El Barraco, Ávila; Olive Oil from "Aceites Valderrama" in Toledo; Basque Beef from Gesalaga Okelan, Guipúzcoa; or the best fish and seafood of our seas in "Pescaderías Coruñas", Madrid.

 Partner in Provenance

 Sin Gluten | Gluten-Free  Vegano | Vegan  Sin Lactosa | Lactose Free

 Sostenible | Sustainable  Saludable | Healthy  Vegetariano | Vegetarian

Todos nuestros precios son en € e incluyen IVA.
All our prices are in € and include VAT.




CHAMPAGNE

R Ruinart Brut Chardonnay, Pinot Meunier	20	95
Ruinart Rosé Chardonnay, Pinot Noir	23	135
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay		195
Dom Pérignon Chardonnay, Pinot Noir		425
Dom Pérignon Rosé Chardonnay, Pinot Noir		710

CAVA

Juvé & Camps Essential Xarel.lo	10	38
Juvé & Camps Rosé Pinot Noir	11	40

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

Ossian. V.T. Castilla y León Verdejo 	18	66
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas Albariño	12	36
Massimo Selección. D.O. Ribeira Sacra Godello	9	31
La Caprichosa. D.O. Rueda Verdejo	10	32
Cloudy Bay Sauvignon Blanc		48

Tenemos a su disposición una carta de vinos más extensa.
No dude en consultarnos.

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

Rita. A.O.C. Côtes de Provence Syrah, Garnacha	14	46
By Ott. A.O.C. Côtes de Provence Cinsault, Garnacha, Syrah	12	45
Julieta´s Golden. D.O.Ca. La Rioja Tempranillo	11	44
Whispering Angel A.O.C. Château d'Esclans Garnacha, Syrah	11	44

VINOS TINTOS | RED WINES

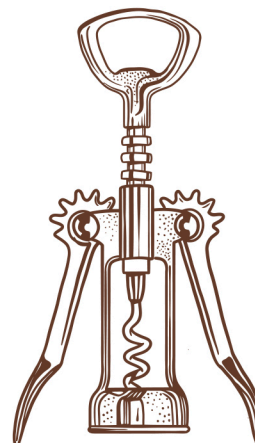
Mauro. D.O. Castilla y León Tempranillo	20	95
Marqués de Murrieta. D.O.Ca. La Rioja Tempranillo	12	40
Emilio Moro. D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	12	40
Figuero 12. D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	10	35
Termes Tinto D.O. Toro Tinta de Toro	14	40
Numanthia D.O. Toro Tinta de Toro	22	75
Termanthia D.O. Toro Tinta de Toro		389

CERVEZA DE BARRIL | DRAFT BEER

Mahou 5 Estrellas España, Spain	10
-----------------------------------	----

CERVEZA EN BOTELLA | BOTTLE BEER

Mahou 5 Estrellas España	10
Madriz España	10
Mahou Session IPA España	10
Mahou Maestra España	10
Mahou Tostada 0´0 España	10
Mahou Sin Alcohol España	10
Mahou Sin Gluten España	10
Corona México	11
Ocean Beer España	11
Noam Alemania	11



VERMOUTH

La Quintinye Blanc	10
Martínez La Cuesta Reserva	10
La Copa Blanco	8
La Copa Rojo	8

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Apóstoles VORS Palo Cortado Palomino, Pedro Ximénez	19
Leonor 12 años Palo Cortado Palomino Fino	8
Viña AB Amontillado Palomino Fino	8
Tío Pepe en Rama Fino Palomino Fino	7
Alfonso Oloroso Palomino Fino	7
Coquinero Fino Palomino Fino	7

PORTUGAL

Madeira

Cossart Gordon Bual 15 years	12
------------------------------	----

Vinho do Porto

Vintage Quinta do Noval	34
Tawny 10 Quinta do Noval	12
LBV Quinta do Noval	10

AGUA MINERAL | MINERAL WATER

SIN GAS | STILL

Solán de Cabras	33 cl 75 cl	8 9
Evian	33 cl 75 cl	9 10

CON GAS | SPARKLING

Solán de Cabras	33 cl 75 cl	8 9
San Pellegrino	50 cl 75 cl	9 10

Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA.