



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>	
Sense of Schloss Fuschl: Ensalada de Hojas Verdes, Trucha Ahumada, Frutos Rojos y Nueces	22
<i>Sense of Schloss Fuschl: Salad, Mixed Greens, Smoked Trout, Red Berries and Walnuts</i>	
Sense of Vienna: Wiener Schnitzel de Ternera, Ensalada de Patata, Salsa de Grosellas	40
<i>Sense of Vienna: 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 Vacherin 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 Served with a glass of Champagne Roederer Collection</i>	
Leberkäse: Pastel de Carne Trufada, Mostaza Dulce	26
<i>Leberkäse: Truffled Meat Pie, 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.

MENÚ MENU

Sopa de Cebolla, Queso Gruyere y Trufa Negra 
<i>Onion Soup, Gruyere Cheese and Black Truffle</i>
o / or
Ensalada Tirolesa, Hojas Verdes, Trucha Ahumada, Frutos Rojos y Nueves  
<i>Tyrolean Salad, Green Leaves, Smoked Trout, Red Berries and Walnuts</i>
◆
Fondue Moitié Moitié (Para 2 personas) 
<i>Fondue Moitié Moitié (For 2 people)</i>
o / or
Wiener Schnitzel de Ternera, Ensalada de Patata, Salsa de Grosellas
<i>Veal Wiener Schnitzel, Potato Salad, Gooseberry Sauce</i>
◆
Apfel Strudel, Pasas y Canela, Helado de Vainilla
<i>Apfel Strudel, Raisins and Cinnamon, Vanilla Ice Cream</i>
68
Disfrútelo con una copa de
<i>Enjoy it with a glass of</i>
Roederer Collection
85
Roederer Rosé
87

POSTRES DESSERTS

Apfelstrudel, Pasas y Canela, Helado de Vainilla	14
<i>Apfelstrudel, Raisins and Cinnamon, Vanilla Ice Cream</i>	
Kaiserschmarrn con Frutos Rojos y Compota de Manzana	14
<i>Kaiserschmarrn with Red Berries and Apple Compote</i>	
Brookie de Avellana y Helado de Turrón	14
<i>Hazelnut Brookie and Nougat Ice Cream</i>	
Postre de Vitrina / Tarta del Día	14
<i>Vitrine Selection / Dessert of the Day</i>	

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 en 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

	Copa <i>Glass</i>	Botella <i>Bottle</i>
Jaume Giró i Giró Gran Reserva Xarel.lo	12	42
Jaume Giró i Giró Rosé Pinot Noir	13	44

CHAMPAGNE

Louis Roederer Collection	25	145
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Louis Roederer Vintage Rosé	28	165
Chardonnay, Pinot Noir		

VINOS BLANCOS WHITE WINE

Ossian I.G.P. VT Castilla y León Verdejo	19	85
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas Albariño	16	49
Jean León 3055 D.O. Penedés Chardonnay	12	38
Casal Novo D.O. Valdeorras Godello	12	38
Menade D.O. Rueda Verdejo	12	38
Massimo Selección. D.O. Ribeira Sacra Godello	12	38
Valdelainos D.O. Rueda Verdejo	10	35

VINOS ROSADOS ROSÉ WINE

Rita. A.O.C. Côtes de Provence Syrah, Garnacha	15	51
By Ott. A.O.C. Côtes de Provence Cinsault,	14	50
Garnacha, Syrah		

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

	Copa <i>Glass</i>	Botella <i>Bottle</i>
Mauro I.G.P. VT Castilla y León Tempranillo	22	95
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	14	40
Marqués de Murrieta D.O.Ca. La Rioja Tempranillo	14	55
Figuero 12 D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	12	38
A Ras de Suelo D.O. Méntrida Garnacha, Syrah	11	35
La Maldición D.O. Vinos de Madrid Tempranillo	11	35
Gatuno D.O. Vinos de Madrid Garnacha	10	34

CERVEZA DE BARRIL DRAFT BEER

Mahou 5 Estrellas España	10
----------------------------	----

CERVEZA EN BOTELLA BOTTLED BEER

Mahou 5 Estrellas España	10
Mahou Session IPA España	10
Mahou Maestra España	10
Mahou Tostada O'O España	10
Mahou Sin Alcohol España	10
Mahou Sin Gluten España	10
Corona Mexico	11

VERMUT

	Copa <i>Glass</i>
La Copa Rojo	8
La Copa Blanco	8
Petroni Rojo	10
Petroni Blanco	10

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Apóstoles VORS Palo Cortado Palomino, Pedro Ximénez	19
Leonor 12 años Palo Cortado Palomino Fino	9
Viña AB Amontillado Palomino Fino	8
Tío Pepe en Rama Fino Palomino Fino	8
Alfonso Oloroso Palomino Fino	8

PORTUGAL

MADEIRA

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

VINHO DO PORTO

Vintage Quinta do Noval	34
Tawny 10 Quinta do Noval	16
LBV Quinta Do Noval	14

AGUA MINERAL MINERAL WATER

SIN GAS STILL

Solán de Cabras	33 cl 75 cl	8 9
Evian	33 cl 75 cl	8 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
All prices are in € and include 10% VAT