



ROSEWOOD'S 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 más 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; ternera gallega de Cárnicas Luismi, Galicia; o los mejores pescados y mariscos de nuestros mares en Pescaderías Coruñesas, Madrid.



DESAYUNOS

Horario: 8:00 a 11:00

CAFÉ FLOR&NATA

13€

Su elección de café servido
con una pieza de bollería casera

INFUSIÓN FLOR&NATA

14€

Su elección de infusión servido
con una pieza de bollería casera

Tés e infusiones diseñados en exclusiva para
Rosewood Villa Magna por una Tea Sommelier

Disponemos de café con certificado de sostenibilidad

 Sin gluten  Sin Lactosa  Vegano  Saludable  Sostenible
 Vegetariano  Partners in Provenance  Huevo

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.
Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial,
por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

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

DESAYUNO A LA CARTA

Tostadas Blancas, Integrales o de Masa Madre 	10
<i>Mantequilla Ecológica, Mermelada y Miel</i>	
Pan Con Tomate	12
<i>Tostada de Pan de Cereales con Tomate Rallado y AOVE</i>   	
Bollería Casera (1 pieza) 	7
<i>Mantequilla Ecológica, Mermelada y Miel</i>	
Tostada Integral con Jamón Ibérico Pata Negra 	28
<i>Tomate Rallado, AOVE</i>	
Plato o Bagel de Salmón Ahumado 	22
<i>Alcaparras, Queso Crema Ecológico</i>	
Huevos Benedictine Clásicos, Royal o Ibéricos 	28
<i>Huevos Escalfados, Muffin Inglés, Salsa Holandesa</i> <i>Elección de Jamón York, Salmón Ahumado o Jamón Ibérico</i>	
Tortilla Española   	26
<i>Patata, Cebolla, Pimientos de Padrón</i>	
Tosta Integral de Huevo Ecológico Poché y Aguacate    	27
<i>Kale Salteado, Sésamo, AOVE</i>	
Tortilla Francesa de Claras    	26
<i>Espinacas, Tomates</i>	
Bol de Açaí  	17
<i>Açaí, Puré de Mango, Leche de Coco, Espinacas, Jengibre</i>	
Cereales o Granola 	12
<i>Con su Elección de Leche, Bebida Vegetal o Yogur</i>	
Yogur Natural Orgánico  	10
<i>Compota de Frutos Rojos, Coulis de Mango, Granola, Frutos Secos</i>	
Torrija  	16
<i>Pan de Brioche, Fresas, Nata y Coulis de Frutos Rojos</i>	
Tortitas  	16
<i>Naturales, de Chocolate, Arándanos o Plátano</i> <i>Sirope de Chocolate, Arce o Caramelo y Frutos Rojos</i>	
Gofre  	16
<i>Elección de Nutella, Sirope de Arce, Caramelo, Nata Montada</i>	
Bol de Frutos Rojos   	19
Fruta Fresca de Temporada   	18

ALL DAY DINING

Horario: 11:00 a 23:00

 Sin gluten  Sin Lactosa  Vegano  Saludable  Sostenible
 Vegetariano  Partners in Provenance  Huevo

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.
Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial,
por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

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

ALL DAY DINING

Patatas Bravas ☒ <i>Salsa de Tomate Picante</i>	22
Sopa de Tomate ♥♥ <i>Croutons, Tomate Confitado</i>	22
Sándwich Bikini ✨ <i>Jamón Ibérico, Queso Arzúa-Ulloa, Mayonesa de Trufa</i>	25
Ensalada Caprese ♥🥄 <i>Tomates de Temporada Orgánicos, Mozzarella de Búfala, Vinagreta de Anchoa y Estragón</i>	24
Croquetas <i>Jamón, Boletus, Gambas al Ajillo o Cecina y Queso de Cabra</i>	25
Buñuelos de Bacalao <i>Alioli de Pil Pil, Semillas de Amapola</i>	22
Ensalada César ✨🍏 <i>Pollo de Corral, Anchoa del Cantábrico, Bacón Ibérico, Parmesano</i>	30
Ensalada César con Langostinos a la Plancha ✨🍏 <i>Anchoa del Cantábrico, Bacón Ibérico, Parmesano</i>	34
Sándwich Club ✨🍏 <i>Pollo de Corral a la Parrilla, Bacón, Huevo Frito, Tomate, Lechuga</i>	30
Jamón Ibérico y Queso Manchego <i>Pan de Cristal, Tomate Rallado</i>	30
Tortilla de Patatas ✨🍏 <i>Pimientos de Padrón, Tomates Cherry</i>	26
Roll de Bogavante del Cantábrico ✨ <i>Brioche Tostado, Salsa Picante, Cebolleta China</i>	34
Carpaccio de Gamba Roja ✨ <i>Emulsión de Mejillones en Escabeche, Caviar de Salmón</i>	42
Orecchiette <i>Ragú de Bogavante, Menta</i>	45

COCINA VEGANA

Horario: 11:00 a 23:00

 Sin gluten  Sin Lactosa  Vegano  Saludable  Sostenible
 Vegetariano  Partners in Provenance  Huevo

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.
Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial,
por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

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

COCINA VEGANA

Ensalada de Tomate Aliñado <i>Ajo, Perejil, AOVE</i>	16
Patatas Bravas   <i>Salsa de Tomate Picante</i>	22
Gazpacho Andaluz   <i>Guarnición Tradicional</i>	20
Ensalada Verde   <i>Verduras de Temporada, Aguacate, Aceituna Gordal, Vinagreta Francesa, Sésamo</i>	22
Bimi Asado   <i>Ajo, Guindilla</i>	20
Crema de Apionabo    <i>Caviar de Trufa Negra, Chip de Alcachofa</i>	24
Risotto de Espárrago Verde    <i>Habitas Baby y Azafrán</i>	28

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas Fritas	11
Ensalada de Hojas Verdes, Aderezo Francés	11
Pimientos de Padrón Fritos	11

POSTRES

Plato de Fruta Fresca de Temporada	18
Bol de Frutos Rojos	19
Fondant de Chocolate <i>Frutos Rojos</i>	14
Praliné, Crema de Avellanas <i>Parfait Helado de Avellana y Almendra</i>	14

DULCES DE NUESTRA PÂTISSERIE

Horario: 11:00 a 23:00

 Sin gluten  Sin Lactosa  Vegano  Saludable  Sostenible
 Vegetariano  Partners in Provenance  Huevo

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.
Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial,
por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

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

POSTRES

Dulces de la Vitrina 	12
Plato de Fruta Fresca de Temporada   	18
Bol de Frutos Rojos   	19
Fondant de Chocolate Manjari 64%  <i>Helado de Vainilla Bourbon</i>	14
Opción de Fondant de Chocolate Vegano  <i>Acompañado de Frutos Rojos</i>	14
Opción de Fondant de Chocolate sin Gluten  <i>Acompañado de Frutos Rojos</i>	14
Affogato Castiglion del Bosco 	14
Piña Colada  <i>Biscocho Dacquoise de Coco, Mousse de Coco y Gel de Piña y Malibu, Piña Caramelizada al horno, Helado de Coco y Granizado</i>	14
Pavlova de Yuzu y Fresa  <i>Merengue, Mousse de Yuzu, Fresas en su Coulis y Helado de Fresa</i>	16
Tarta del Día 	14
Sorbetes y Helados Variados	12

COPAS DE HELADO

Las Brasas <i>Helado de Dulce de Leche, Cubitos de Brownie, Chantilly de Vainilla & Salsa de Chocolate</i>	12
Valenciana <i>Sorbete de Naranja, Ganache de Chocolate con Leche y Naranja & Teja de Almendra</i>	12
Jijona <i>Helado de Turrón, Mousse Gianduja & Rocas de Chocolate y Praliné</i>	12

MERIENDA

Lunes a Domingo

16:00 a 19:30

 Sin gluten  Sin Lactosa  Vegano  Saludable  Sostenible
 Vegetariano  Partners in Provenance  Huevo

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.

Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial,
por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

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

MERIENDA ROSEWOOD

65

Selección de Sándwiches Salados

Granizado de Frutos Rojos & Yuzu

Tarta de Chocolate en Texturas

Éclair Crujiente de Almendra, Vainilla & Pera Confitada

Sablé Breton de Especias con Ganache de Nuez de Pecan & Praliné

Cookies y Mini Financier

A elegir:

Scones con Mermelada de Frambuesa y Crema Agria

o

Sándwich Bikini

Jamón Ibérico, Queso Arzúa-Ulloa, Mayonesa de Trufa

Café, Infusión o Chocolate Caliente

Copa de Cava

MERIENDA ROSEWOOD CON COPA DE ROEDERER

80

MERIENDA INFANTIL (6-12 AÑOS)

25

Chocolate con Churros

1 Cookie a elegir

Sándwich

MENÚ EXPLORERS

Cocina ideal para los pequeños exploradores

Horario
11:00 a 23:00

 Sin gluten  Sin Lactosa  Vegano  Saludable  Sostenible
 Vegetariano  Partners in Provenance  Huevo

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.
Si es usted alérgico a algún tipo de alimento o tiene alguna necesidad dietética especial,
por favor no dude en preguntar a nuestro equipo.

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

MENÚ EXPLORERS

A LA CARTA

Puré de Verduras Ecológicas ✨ ❤️	14
Tortilla al Gusto ✨ 🥰	21
Espaguetis o Penne <i>Salsa a elegir: Tomate Boloñesa Queso</i>	24
Pechuga de Pollo a la Plancha ✨ ❤️ <i>Verduras Salteadas o Patatas Fritas</i>	24
Nuggets de Pollo de Corral ✨ <i>Patatas Fritas</i>	23
Arroz Pilaf <i>Huevo de Corral Frito, Salsa de Tomate y Bacon</i>	17
Mini Hamburguesas de Vaca Gallega ✨ 🍷 <i>Queso Cheddar, Patatas Fritas</i>	27
Merluza a la Romana o Plancha 🍷 ❤️ <i>Verduras Salteadas o Patatas Fritas</i>	24

DULCES

Brownie con Helado de Vainilla 🍷	8
Pinchos de Fruta y Coulis de Frambuesa ✨ 🍷	8
Copa de Helado Baby Banana Split 🍷	9
Helados y Sorbetes Variados 🍷	11
Tortitas con Sirope de Chocolate y Frutos Rojos 🍷	12

**Menú disponible para niños/as de hasta 12 años

BEBIDAS



Tés e infusiones diseñados en exclusiva para Rosewood Villa Magna
por una Tea Sommelier



Disponemos de café con certificado de sostenibilidad

TÉS E INFUSIONES

BLANCO

- ▶ Vivir Magna 14
Aromas naturales con notas de pétalos de rosa y naranja
- Silver Bud Ya Bao 14
Té blanco silvestre que proviene de la provincia de Yunnan (China)
Notas a fruta madura y flores blancas

NEGRO

- ▶ Sensación Magna 12
Fusión de Té Negro y Oolong
con notas de yuzu, jengibre y pimienta de Jamaica
- English Breakfast 12
Mezcla tradicional de té de Sri Lanka y Assam
- Earl Grey Assam Golden 12
Aroma concentrado de zumo de naranja y aceite de bergamota
- Darjeeling 12
Frescura afrutada típica de la cosecha de primavera
Fresco y frutal con sutiles notas vegetales y florales

OOLONG

- Qing Tie Guan Yin 14
Té que proviene de la provincia de Fujian (China)
Notas minerales y tostadas

PU ERH

- ▶ Ritual de Diosas 14
Notas de cacao, menta, escaramujo, pétalos de amapola y flor de granado
- Sheng Pu Erh 14
Té que proviene de la provincia de Yunnan (China)
Elaborado con hojas de viejos árboles. Conocido como "devorador de grasas"

VERDE

- Lung Ching 1er Grado 14
Considerado el "champagne del té", uno de los más famosos y ricos de China
- Sencha Kagoshima 14
Origen Japonés
Notas vegetales (hierba cortada, berro, afrutado)
- ▶ El Arte de Vivir 14
Mezcla de Té Oolong y Té Verde con notas de limón, cardamomo y pimienta rosa

MANZANILLA

► NUEVAS EXPECTATIVAS

Combinación de hierbas, mentolado con ligeras notas amargas.
Diurético y depurativo

POLEO-MENTA

TILA

► ROOIBOS NOTABLES & SOBRESALIENTES

Rojo de origen ecológico con notas cítricas

Tés e infusiones diseñados en exclusiva para Rosewood Villa Magna por una Tea
Sommelier

Disponemos de café con certificado de sostenibilidad

CAFÉS

Espresso, Cortado, Café con Leche, Cappuccino, Americano, Descafeinado Selección de Leche: Entera, Semi-Desnatada, Desnatada Selección de Bebida Vegetal: Almendras, Avena, Coco, Soja	   	11
Chocolate Caliente Casero		13
Chocolate Caliente Casero con Churros		24

ZUMOS FRESCOS

Zumo de Naranja   10

ZUMOS SALUDABLES

Detox 13
Manzana verde, Pepino, Espinaca, Menta, Guanábana

Piel Sana 13
Zanahoria, Mango, Maracuyá

Multivitamínico 13
Fresas, Piña, Guayaba

BATIDOS

Fresa, Plátano o Frutos Rojos 16
Opción de Leche, Bebida Vegetal o Yogur

BEBIDAS REFRESCANTES

Limonada 12

Limonada con Menta 12

Té Helado Orgánico con Limón   12

Refrescos 10

AGUA MINERAL NATURAL

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

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

CAVA / CHAMPAGNE



CAVA

Jaume Giró i Giró Gran Reserva Xarel·lo	15	42
Jaume Giró i Giró Rosé Pinot Noir	16	44

CHAMPAGNE

Louis Roederer Collection	25	145
Louis Roederer Vintage Rosé	28	165

VINOS

BLANCOS

Ossian. V.T. Castilla y León Verdejo	19	85
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas Albariño	16	49
Menade D.O. Rueda Verdejo	13	38
Massimo Selección. D.O. Ribeira Sacra Godello	12	38

ROSADOS

Rita A.O.C. Côtes de Provence Syrah, Garnacha	15	54
By Ott A.O.C. Côtes de Provence Cinsault, Garnacha, Syrah	14	55
Whispering Angel A.O.C. Côtes de Provence Cinsault, Garnacha, Syrah	12	44

TINTOS

Mauro D.O. Castilla y León Tempranillo	22	95
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	15	52
Marqués de Murrieta D.O.Ca. La Rioja Tempranillo	15	55
Figuero D.O. Ribera del Duero Tinto Fino	12	38

VINOS DULCES /FORTIFICADOS

D.O. ALICANTE

Moscatel de la Marina | Moscatel 8

ASTURIAS

Valverán 20 Manzanas | Sidra de Hielo 13

V.T. CÁDIZ

Finca Moncloa | Tintilla de Rota 14

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Apóstoles VORS Palo Cortado | Palomino 19

Pedro Ximénez Noé VORS | Pedro Ximénez 16

Néctar | Pedro Ximénez 10

Sánchez Ayala | Pedro Ximénez 9

Leonor 12 años Palo Cortado | Palomino 9

Viña AB Amontillado | Palomino 8

Tío Pepe en Rama Fino | Palomino 8

Alfonso Oloroso | Palomino 8

D.O.CA. LA RIOJA

Ojuel Supurao | Tempranillo, Garnacha, Viural 16

Corona Contino | Viura, Malvasia, Garnacha Blanca 10

D.O. MÁLAGA

Retumba | Moscatel 9

VINOS DULCES / FORTIFICADOS

D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

La Guita | Palomino 8

D.O. NAVARRA

Capricho de Goya | Moscatel 12

FRANCIA | FRANCE

A.O.C. Sauternes
Chateau Laribotte | Semillon Blanc 18

HUNGRÍA | HUNGARY

Tokaj-Hegyalja
Tokaji Aszú 5 Puttonyos | Furmint, Hárslevelű, Zéta 24

PORTUGAL

Madeira
Cossart Gordon Bual 15 Years | Bual 12

Vinho do Porto
Vintage Quinta do Noval | Touriga Nacional y Francesa,
Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz 34

Tawny 10 Quinta do Noval | Touriga Nacional y Francesa,
Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz 16

LBV Quinta do Noval | Touriga Nacional y Francesa,
Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz 14

VERMUT

La Copa Rojo 8
La Copa Blanco 8
Petroni Rojo 10
Petroni Blanco 10

CERVEZAS

GRIFO
Mahou 5 Estrellas 10

BOTELLA
Mahou Session Ipa 10
Mahou Maestra 10
Mahou Tostada 0°0 10
Mahou Sin Alcohol 10
Mahou Sin Gluten 10
Corona 11