





A LA CARTA | À LA CARTE

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

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


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

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

Sense of Munich: Wienerwurst, Weisswurts, Bratwurst, Bockwürst, Chucrut 
Sense of Munich: Wienerwurst, Weisswurts, Bratwurst, Bockwürst, Chucrut

Raclette Suiza
Queso Raclette Fundido servido con Patatas Cocidas y Encurtidos
Swiss Raclette, Melted Raclette cheese with Boiled Potatoes and Pickles

Fondue de Queso "Moitié moitié", Mezcla de Queso Gruyere y Vacherin
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
Fondue Rosewood
Gruyere and Vacherin Cheese Blend, Truffle
Served with a glass of Champagne R Ruinart

Schloss Fuschl Leberkäse, Pastel de Carne Trufada, Pepperoni y Mostaza Dulce
Schloss Fuschl Leberkäse,
Truffled Meat Pie, Pepperoni and Sweet Mustard

Tiroler Gröstl, Tiras de Ribeye, Panceta, Patatas Salteadas, Mejorana y Huevo Frito
Tiroler Gröstl,
Ribeye Strips, Bacon, Sautéed Potatoes, Marjoram and Fried Egg

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.



Winter WONDERLAND


ROSEWOOD
VILLA MAGNA
MADRID

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 Moitié Moitié 
(Para 2 personas)
Fondue Motie Motie
(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

65

Disfrútelo con una copa de Roederer

82

Disfrútelo con una copa de Roederer Rosé

84

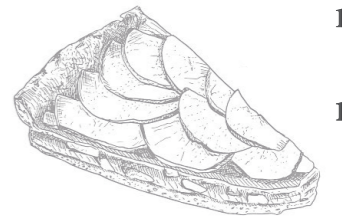
POSTRES | DESSERTS

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

Kaiserschmarrn de Frutos Rojos y Salsa de Caramelo 14
Kaiserschmarrn with Red Berries and Caramel Sauce


Brookie de Avellana y Helado de Turrón 14
Hazelnut Brookie and Nougat Ice Cream

Postre de Vitrina / Tarta del Día 14
Vitrine Selection / Cake of the Day



CAFÉS | COFFEE

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 té.







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 in 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 Coruñesas, Madrid.

Rosewood's Partners in Provenance is born out of respect for local farmers, indigenous 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 "Avicola 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 Coruñesas", 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.

