

MAGICUS

FOOD, FUN & CIRCUS

A vintage-style circus poster. The background features a sunburst pattern with alternating light green and cream-colored rays. The entire poster is framed by a dark brown border with a repeating star pattern. The word 'MAGICUS' is written in large, bold, red, 3D-style letters. Above the 'I' in 'MAGICUS' are three small, stylized stars in blue, green, and yellow. Below the word is a teal banner with the text 'FOOD, FUN & CIRCUS' in white, sans-serif capital letters. The banner has a slight shadow and a folded end on the left.



LA HISTORIA DE MAGICUS

¡Damas y caballeros, ha llegado el circo más esperado!
Acérquense todos a escuchar cómo comenzó todo.

La historia se remonta a 1825 cuando la familia Magicus trajo la tradición circense desde el viejo continente hasta la cálida Colombia donde fundó un pequeño circo que rápidamente se convirtió en uno de los espectáculos más famosos y queridos por los locales.

Buscaban crear un concepto nuevo y asombroso basado en actos espectaculares y acrobacias increíbles. Mostrando las sorprendentes capacidades de sus artistas. En este circo, todos los participantes, son considerados parte esencial de la familia.

Cuando el Sr. Gasparo tomó las riendas del circo Magicus y decidió aumentar la experiencia ofreciendo manjares asombrosos e involucrando a los visitantes como parte de la aventura. Así, todos los que asistan a este circo, serán parte de esta gran familia y se convertirán también en artistas del espectáculo.

En Magicus hay espacio para intérpretes de todas las edades y habilidades. El propósito principal es la diversión y la alegría.



EL GRAN CARRUSEL MAGICUS

¡ESCOGE ENTRE NUESTROS DELICIOSOS ANTOJOS Y ARMA TU
CARRUSEL PARA COMPARTIR!

ANTOJOS

- | | |
|---|-----------------|
| • CHICKEN TENDERS con papas a la francesa y miel mostaza | \$26.000 |
| • CEVICHE DE CHICHARRÓN con arepitas fritas | \$27.000 |
| • CAZUELA DE CHORIZO con queso fundido y salsa marinara hecha en casa | \$26.000 |
| • MOZARELLA STICKS con miel mostaza | \$22.000 |
| • MAZORCA A LA PARRILLA con queso costeño desmenuzado, mayonesa de suero ahumado y tajín | \$21.000 |
| • PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS con mayonesa trufada y queso parmesano | \$22.000 |
| • PLÁTANO MADURO con salsa de guayaba y queso costeño | \$21.000 |
| • COGOLLO A LA PARRILLA con tomate cherry asado, cebolla encurtida, chorizo desmenuzado, almendras caramelizadas y vinagreta | \$26.000 |
| • PAPAS MAGICUS papas a la francesa gratinadas con chorizo crocante y pico de gallo de la casa | \$26.000 |
| • CHUZO DESGRANADO MAGICUS con chata de res | \$48.000 |
| • CHUZO DESGRANADO MAGICUS con pollo | \$40.000 |
| • NACHOS MAGICUS gratinados con cerdo desmechado en salsa BBQ, pico de gallo de la casa, guacamole y mayonesa de suero ahumado | \$40.000 |

INCREÍBLE SOPA

CREMA DE LA ABUELA de puerro y papa criolla

\$20.000

NUESTRO ^{acto} PRINCIPAL PARRILLA MAGICUS



ESCOGE DOS ACOMPAÑANTES DE TU ELECCIÓN

COSTILLAS DE CERDO ST. LOUIS
con laqueado dulce de la casa

\$74.000

PUNTA DE ANCA DE CERDO
caramelizada a la parrilla

\$50.000

CHATA A LA PARRILLA
con mantequilla de parís

\$65.000

PUNTA DE ANCA DE RES A LA PARRILLA
con mantequilla de parís

\$70.000

SOLOMITO A LA PARRILLA
con mantequilla de parís

\$74.000

POLLO A LA PARRILLA MARINADO EN ESPECIAS
terminado a la brasa

\$52.000

PANCETA DE CERDO CARAMELIZADA
acompañada de chutney de manzana

\$52.000

ATÚN A LA PARRILLA
con ponzu cremoso

\$62.000

RIBEYE ANGUS AMERICANO

\$145.000

ESCOGE TU

Primer

ACOMPAÑANTE

- Ensalada verde magicus.
- Coleslaw.

1

ESCOGE TU

Segundo

ACOMPAÑANTE

- Papas a la francesa.
- Croquetas de yuca.

2

Deliciosas
ENSALADAS

La preferida de Vittoria

Atún a la parrilla con mezlum, gajos de limón, cebolla fresca, mango, tomate y vinagreta

\$45.000

La preferida del Sr. Gasparo

Chata de res a la parrilla con mezlum, vegetales asados a la parrilla, cebolla crispy, queso parmesano y vinagreta

\$45.000

La preferida de Kosmo

Pollo a la parrilla con mezlum, tomate, cebolla crispy, almendras caramelizadas, queso parmesano y vinagreta

\$42.000

La preferida de Mosi

Vegetales asados (brocoli, zanahoria baby, tomate, pimentón, champiñones), mezlum, aguacate, cebolla roja encurtida, almendra glaseada en miel y vinagreta

\$38.000

Grandiosas HAMBURGUESAS



CHEESEBURGER & BACON

Carne Certified Angus americana, queso americano, tocineta crocante, tomate, cebolla roja, cogollo y papas a la francesa

\$49.000

TRUFFLE & ONION

Carne Certified Angus americana, queso americano, cebolla crispy, mayonesa trufada y papas a la francesa trufadas

\$49.000

COLOMBIANA

Carne Certified Angus americana, plátano maduro, queso costeño desmenuzado y papas a la francesa

\$49.000

MAGNIFICUS

Carne Certified Angus americana, queso parmesano, tocineta, almendras caramelizadas, mantequilla de parís y papas a la francesa

\$49.000

★ *Formidables* SANDWICHES ★

SANDWICH DE POLLO APANADO

Pollo apanado, ensalada coleslaw y papas a la francesa

\$42.000

SANDWICH DE PANCETA

Panceta en cocción lenta y caramelizada, con cebolla roja encurtida y papas a la francesa

\$42.000

SANDWICH DE PULLED PORK

Cerdo desmechado en salsa BBQ de la casa, ensalada coleslaw y papas a la francesa

\$42.000

SANDWICH DE RES GRATINADO

Chata de res a la parrilla con mezcla de quesos gratinados, cebolla caramelizada y papas a la francesa

\$42.000

MINI CHEESEBURGER

75g de carne Certified Angus Americana y papa a la francesa

\$26,000

CHICKEN TENDERS

y papas a la francesa

\$26,000

★ ARTISTAS PRINCIPALES ★ MENÚ INFANTIL



BOWL Specials

solo
\$30.000
con bebida

DISFRÚTALOS DE LUNES A VIERNES DE 12 A 4 PM

*NO APLICA FESTIVOS

ESCOGE EL BOWL DE TU PREFERENCIA CON ARROZ O QUINUA

Pollo a la parilla

Arroz o quinoa con mezclum, aguacate, cebolla caramelizada, tomate cherry asado y tocineta crocante

Cerdo desmechado en salsa BBQ de la casa

Arroz o quinoa con aguacate, coleslaw, plátano maduro y ripio de papa amarilla

Panceta

Arroz o quinoa con aguacate, pico de gallo, plátano maduro, cebolla roja encurtida y ripio de papa amarilla

Chicken tenders

Arroz o quinoa con mezclum, coleslaw, maíz dulce, aguacate, cebolla crispy

Punta de anca de cerdo

Arroz o quinoa con aguacate, plátano maduro frito, mezclum, cebolla roja encurtida, tomate asado y ripio de papa amarilla

Chata de Res + \$7.000

Arroz o quinoa con aguacate, plátano maduro frito, maíz dulce, pico de gallo y cebolla crispy

Atún + \$7.000

Arroz o quinoa con aguacate, zanahoria baby, brocoli asado, coleslaw y cebolla crispy

ESCOGE UNA DE NUESTRAS LIMONADAS:

• Natural

• Mandarina

• Maracuyá

¡EL Gran FINALE!



★ MALTEADAS ★

LA PREFERIDA DE FILIPO

Helado de vainilla, crema chantilly
y chispas de colores

\$23.000

LA PREFERIDA DE MOSI

Helado de chocolate, crema chantilly
y láminas de chocolate

\$23.000

LA PREFERIDA DE KOSMO

Helado de chicle, crema chantilly, mix de
chicles y minisicui rosado

\$23.000

LA PREFERIDA DE UGO

Helado de galleta, crema chantilly
y trozos de galleta

\$23.000

Postres

GALLETA MELCOCHUDA

con helado y salsa de chocolate

\$22.000

COPA DE HELADO MAGICUS

\$16.000

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$8,500
Espresso	\$8,500
Cappuccino	\$10,500
Café Latte	\$9,500
Mocaccino	\$12,000
Chocolate	\$12,000
Aromática Magicus	\$9,500

BEBIDAS FRÍAS

Coca-Cola original	\$8,500
Coca-Cola sin azúcar	\$8,500
Agua	\$8,500
Agua con gas	\$8,500
Soda	\$9,000
Cerveza Club Colombia	\$12,000
Cerveza Stella Artois	\$15,000
Cerveza Corona	\$15,000

JUGOS Y LIMONADAS

Jugo de mango	\$11,000
Jugo de piña y hierbabuena	\$11,000
Jugo de mora	\$11,000
Jugo frutos rojos	\$11,000
Limonada	\$9,500
Limonada hierbabuena	\$13,000
Limonada de coco	\$13,000

SODAS MAGICUS

Soda de maracuyá	\$18,000
Soda de lychee	\$18,000
Soda de sandia	\$18,000
Soda de mandarina	\$18,000
Soda de pepino	\$18,000
Soda michelada	\$10,500

COCTELES Y LICORES

**APEROL
SPRITZ**

EMBAJADORES APEROL

Aperol Spritz	\$27.000
Aperol Spritz x2	\$44.000

CLÁSICOS

Margarita Clásica	\$42.000
Gintonic	\$42.000
Mojito	\$42.000
Mezcalita	\$42.000
Espresso Martini	\$42.000
Moscow Mule	\$42.000

SANGRÍAS

Tinto
Rosado
Blanco
Tinto Lambrusco
Rosado Lambrusco

COPA

\$22.000
\$22.000
\$22.000

JARRA

\$110.000
\$110.000
\$110.000
\$110.000
\$110.000

VINOS

Viña Maipo (Tinto, Rosado, Blanco)
Ramón Bilbao (Tinto, Rosado, Blanco)

COPA

\$20.000
\$33.000

BOTELLA

\$90.000
\$165.000

LICORES

Tequila

Centenario
1800 Reposado
1800 Silver

Wiskeys

Buchanans 12 años
Old Parr 12 años
Bulleit Bourbon

TRAGO

\$26.000
\$41.000
\$41.000

BOTELLA

\$260.000
\$512.500
\$512.500

Ron

Medellín 8 años
Flor de Caña 12 años

TRAGO

\$26.000
\$31.000

1/2 BOTELLA

\$124.800

BOTELLA

\$208.000
\$310.000

Aguardiente

Antioqueño Azul

\$26.000

\$124.800

\$208.000

LOS ARTISTAS DEL CIRCO MAGICUS





@magicus_col