MARGOT
BISTROT Y TAPAS

TAPAS

Esferas fundentes de Parmigiano Reggiano DOP, miel, avellanas y guanciale	14
Carpaccio de tomate de Fuerteventura, burrata, pepinillo, pan crujiente, marinada de tomate y aceite de albahaca	13
Bao crujientes rellenos de ternera y cerdo, cebollino, jengibre y soja	16
Sando, pan brioche con atún rojo sellado, col blanca crujiente, jalapeño y mayonesa de sriracha y lima	17
Juliana de calamar (cocinado a baja temperatura), calabacín, limón, menta y pistachos	16
Tortilla de gambas crujientes, aguacate, mayonesa de soja y lima	15
Carpaccio de salmón a los cítricos, almendras crujientes, limón confitado y salsa teriyaki	16

ESPECIALIDADES

Carpaccio de solomillo de ternera, salsa tártara, avellanas tostadas y chips de Parmigiano Reggiano DOP	21
Brocheta de cerdo ibérico, crema de patata con cebolla y soja, batata asada	23
Carrillera de ternera braseada lentamente al vino tinto, crema de apionabo, avellanas tostadas y pimientos de Padrón	26
Croquetas de calabacín, queso ahumado de Fuerteventura, menta fresca y ralladura de limón	19
Ceviche de lubina con leche de tigre, cebolla roja, aguacate, lima y arepa crujiente	23
Pulpo crujiente con papas de la isla salteadas en mantequilla y paprika	17
Pescado del día con verduras de temporada	25

PASTA CASERA

Carbonara con guanciale crujiente, Pecorino Romano DOP, yema de huevo y pimienta negra	17
Fettuccine al ragú napolitano tradicional, costillas de cerdo deshilachadas, tomate y Parmigiano Reggiano DOP	20
Cacio e pepe con Pecorino Romano DOP y pimienta negra recién molida	17
Tagliolini con mantequilla, limón y anchoas del Cantábrico	19
Spaghettoni con gamba roja del Mediterráneo sellada, aceite de oliva virgen extra, ajo, guindilla, Pecorino Romano DOP y menta fresca	28

✿ *Dedicado al chef Alessandro Narducci*

POSTRES

Crumble de manzana con helado de vainilla y canela	9
Tarta de queso de la abuela Margot con chocolate negro 70%	9
Brownie con frutos rojos y pistacho	9
Mousse de chocolate blanco, aceite de oliva virgen extra, sal Maldon, teja de pan crujiente y coulis de frambuesa	9
Affogato al café con helado de vainilla	5
Cesta de pan y salsa casera	*3*

Para información sobre alérgenos e intolerancias, consulte a nuestro personal.

MARGOT
BISTROT Y TAPAS

TAPAS

Melting Parmigiano Reggiano DOP spheres, honey, hazelnuts and guanciale	14
Fuerteventura tomato carpaccio, burrata, gherkin, crispy bread, tomato marinade and basil oil	13
Crunchy bao filled with beef and pork, chives, ginger and soy	16
Sando, brioche bread with seared bluefin tuna, crunchy white cabbage, jalapeño and sriracha lime mayo	17
Squid julienne (cooked at low temperature), courgette, lemon, mint and pistachios	16
Crispy prawn tortilla, avocado, soy and lime mayo	15
Citrus marinated salmon carpaccio, crunchy almonds, candied lemon and teriyaki sauce	16

SPECIALTIES

Beef fillet carpaccio, tartare sauce, toasted hazelnuts and Parmigiano Reggiano DOP chips	21
Iberian pork skewer, potato cream with onion and soy, roasted sweet potato	23
Slow braised beef cheek in red wine, celeriac cream, toasted hazelnuts and Padrón peppers	26
Courgette croquettes, smoked Fuerteventura cheese, fresh mint and lemon zest	19
Sea bass ceviche with leche de tigre, red onion, avocado, lime and crispy arepa	23
Crispy octopus with island-grown potatoes sautéed in butter and paprika	17
Fish of the day with seasonal vegetables	25

HOMEMADE PASTA

Carbonara with crispy guanciale, Pecorino Romano DOP, egg yolk and black pepper	17
Fettuccine with traditional Neapolitan ragù, shredded pork ribs, tomato and Parmigiano Reggiano DOP	20
Cacio e pepe with Pecorino Romano DOP and freshly ground black pepper	17
Tagliolini with butter, lemon and Cantabrian anchovies	19
Spaghettoni with seared Mediterranean red prawns, extra virgin olive oil, garlic, chilli, Pecorino Romano DOP and fresh mint	28

✿ *Dedicated to chef Alessandro Narducci*

DESSERTS

Apple crumble with vanilla ice cream and cinnamon	9
Grandma Margot's cheesecake with 70% dark chocolate	9
Brownie with red berries and pistachio	9
White chocolate mousse, extra virgin olive oil, Maldon salt, crispy bread wafer and raspberry coulis	9
Coffee affogato with vanilla ice cream	5
Bread basket and homemade sauce	*3*

For information about allergens and intolerances, please ask our staff.

MARGÔT
BISTROT Y TAPAS

TAPAS

Sphères fondantes de Parmigiano Reggiano DOP, miel, noisettes et guanciale	14
Carpaccio de tomates de Fuerteventura, burrata, cornichon, pain croustillant, marinade de tomate et huile au basilic	13
Bao croquants farcis de bœuf et de porc, ciboulette, gingembre et soja	16
Sando, pain brioché au thon rouge saisi, chou blanc croquant, jalapeño et mayonnaise sriracha citron vert	17
Julienne de calamar (cuit à basse température), courgette, citron, menthe et pistaches	16
Tortilla de crevettes croustillantes, avocat, mayonnaise soja et citron vert	15
Carpaccio de saumon aux agrumes, amandes croquantes, citron confit et sauce teriyaki	16

SPÉCIALITÉS

Carpaccio de filet de bœuf, sauce tartare, noisettes torréfiées et chips de Parmigiano Reggiano DOP	21
Brochette de porc ibérique, crème de pommes de terre à l'oignon et au soja, patate douce rôtie	23
Joue de bœuf braisée lentement au vin rouge, crème de céleri rave, noisettes torréfiées et piments de Padrón	26
Croquettes de courgette, fromage fumé de Fuerteventura, menthe fraîche et zeste de citron	19
Ceviche de bar avec leche de tigre, oignon rouge, avocat, citron vert et arepa croustillante	23
Poulpe croustillant, pommes de terre de l'île sautées au beurre et au paprika	17
Poisson du jour et légumes de saison	25

PÂTES MAISON

Carbonara au guanciale croustillant, Pecorino Romano DOP, jaune d'œuf et poivre noir	17
Fettuccine au ragù napolitain traditionnel, côtes de porc effilochées, tomate et Parmigiano Reggiano DOP	20
Cacio e pepe au Pecorino Romano DOP et poivre noir fraîchement moulu	17
Tagliolini au beurre, citron et anchois de Cantabrie	19
Spaghettoni aux crevettes rouges de Méditerranée saisies, huile d'olive vierge extra, ail, piment, Pecorino Romano DOP et menthe fraîche	28

✿ *Dédié au chef Alessandro Narducci*

DESSERTS

Crumble aux pommes, glace à la vanille et cannelle	9
Cheesecake de mamie Margot au chocolat noir 70 %	9
Brownie aux fruits rouges et à la pistache	9
Mousse au chocolat blanc, huile d'olive vierge extra, sel Maldon, tuile de pain croustillant et coulis de framboise	9
Affogato au café avec glace à la vanille	5
Panier de pain et sauce maison	*3*

Pour toute information sur les allergènes et intolérances, veuillez vous adresser au personnel.

MARGOT
BISTROT Y TAPAS

TAPAS

Sfere fondenti di Parmigiano Reggiano DOP, miele, nocciole e guanciale	14
Carpaccio di pomodoro di Fuerteventura, burrata, cetriolino, pane croccante, marinata di pomodoro e olio al basilico	13
Bao croccanti ripieni di manzo e maiale, erba cipollina, zenzero e soia	16
Sando, pan brioche con tonno rosso scottato, cavolo bianco croccante, jalapeño e maionese sriracha e lime	17
Julienne di calamaro (cotto a bassa temperatura), zucchine, limone, menta e pistacchio	16
Tortilla di gamberi croccanti, avocado, mayo soia e lime	15
Carpaccio di salmone agli agrumi, mandorle croccanti, limone candito e salsa teriyaki	16

SPECIALITÀ

Carpaccio di filetto di manzo, salsa tartara, nocciole tostate e chips di Parmigiano Reggiano DOP	21
Spiedino di maiale iberico, crema di patate con cipolla e soia, patata dolce arrostita	23
Guancia di manzo brasata lentamente al vino rosso, crema di sedano rapa, nocciole tostate e pimientos de Padrón	26
Crocchette di zucchine, formaggio affumicato di Fuerteventura, menta fresca e zest di limone	19
Ceviche di spigola con leche de tigre, cipolla rossa, avocado, lime e arepa croccante	23
Polpo croccante con patate dell'isola saltate al burro e paprika	17
Pescato del giorno con verdure di stagione	25

PASTA FATTA IN CASA

Carbonara con guanciale croccante, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo e pepe nero	17
Fettuccine al ragù della tradizione napoletana, costine di maiale sfilacciate, pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP	20
Cacio e pepe con Pecorino Romano DOP e pepe nero macinato al momento	17
Tagliolini al burro, limone e alici del Cantabrico	19
Spaghettoni con gambero rosso del Mediterraneo scottato, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, Pecorino Romano DOP e menta fresca	28

✿ *Dedicato allo chef Alessandro Narducci*

DOLCI

Crumble di mele con gelato alla vaniglia e cannella	9
Tarta de queso di nonna Margot con cioccolato fondente 70%	9
Brownie con frutti rossi e pistacchio	9
Mousse al cioccolato bianco, olio EVO, sale Maldon, cialda di pane croccante e coulis di lampone	9
Affogato al caffè con gelato alla vaniglia	5
Cestino del pane e salsa fatta in casa	*3*

Per informazioni su allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di servizio.