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 | 24 |
| Filete de 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 | 24 |
| Fish fillet 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 | 24 |
| Filet de 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.*

MARGÒT
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 | 24 |
| Filetto di 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.*