



Margarito

Grill Market



ENTRANTES A COMPARTIR

(cada 4 comensales)

Tubérculos bravos. Asados acompañados de salsa brava y alioli vegano

Hummus. Autentico hummus de garbanzos con aceite de pimentón

PRINCIPAL A ELEGIR

Market Food. Salmón marinado acompañado de ensalada de rúcula, espinaca baby, red chard, salsa de mango y mostaza.
Verduras de temporada asadas con salsa de tomate asado y frutos secos.
Pasta de maíz acompañada de salsa pesto plant based
y pan de masa madre con semillas

Salad Bowl. Aguacate laminado y brasa, pico de gallo, pepino, cebolla morada, rabanitos, tomates salteados, huevo mollet, cilantro y tiras de maíz con falafel hecho en casa

Burger. Burger de Heura con lechuga, tomate, queso vegano y cebolla pochada.

POSTRE

Cheescake de calabaza. Tarta de queso con natilla de coco y vainilla.

Mínimo 4 comensales.
Incluye 1ª bebida: agua, caña,
refresco o copa de vino eco

26€

por persona



Margarito

Grill Market



ENTRANTES A COMPARTIR

(cada 4 comensales)

Chili vegano. Chili “no carne” y totopos de maíz caseros

Guacamole. Exquisito guacamole casero con totopos de maíz

PRINCIPAL A ELEGIR

Market food. Salmón marinado acompañado de ensalada de rúcula, espinaca baby, red chard, salsa de mango y mostaza.
Verduras de temporada asadas con salsa de tomate asado y frutos secos.
Pasta de maíz acompañada de salsa pesto plant based
y pan de masa madre con semillas

Avocado lovers bowl. Aguacate laminado y brasa, pico de gallo, pepino, cebolla morada, rabanitos, tomates salteados, huevo mollet, cilantro y tiras de maíz con falafel hecho en casa

Poke bowl. Arroz integral, aguacate, cherry, zanahoria, daikon, edamames rabanitos, cebolla roja, cilantro, sésamo y soja. Proteína a elegir: Atún en tataki con salsa ponzu o tofu marinado con remolacha y alga nori

Heura burger César. Con hojas verdes, tomate, queso vegano fundido, cebolla crujiente y salsa César

Burger pollo brasa. Con pimiento asado, rúcula, alioli, queso fundido y huevo

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate vegano

Carrot cake

35€
por persona

Mínimo 4 comensales.
Incluye botella de vino cada 3 comensales o 1ª bebida (agua, caña refresco...)