

guía de inicio para novatos margaritos

¿Cómo se come en Margarito? Tienes una deliciosa y saludable propuesta. Elige entre:

1. MARKET FOOD: una proteína acompañada de hojas verdes, una salsa, dos guarniciones y pan artesano de masa madre.

2. SALAD BOWL: ensalada completa con una proteína a tu elección.

3. WRAPS: recién hechos al horno de brasa. Acompañados de patatas al horno y ensalada.

4. BURGER CORNER: tu burger completa con patatas al horno, ketchup casero y ensalada.

* Para ir abriendo boca, puedes pedir nuestros platos para compartir y testear sabores.

para compartir

HUMMUS TRADICIONAL pb 7,95€

Auténtico hummus de garbanzos acompañado con crudités de verduras y panes crujientes.

SOBRASADA VEGANA pb 7,95€

Deliciosa y cremosa, con ingredientes naturales y 100% vegetales acompañada con crackers artesanos.

TUBÉRCULOS BRAVOS pb gf 7,95€

Diferentes tubérculos asados acompañados de salsa brava y ali oli vegano.

VEGAN BALLS pb gf 7,95€

Crujientes y sabrosas bolas de verduras y pasta de soja, fritas y con salsa sweet chili.

LABNEH v new 7,95€

Delicioso queso casero de yogur, espeso y cremoso con pistachos y acompañado con pan naan.

GOZAS VEGANAS pb 8,95€

Empanadillas rellenas de verduras y edamames con salsa oriental (5 unidades).

CHILI NO CARNE pb gf 9,95€

Chili vegano y topos de maíz caseros.

GUACAMOLE pb gf 10,55€

Exquisito guacamole casero con topos de maíz morado.

GAZPACHO DE PRIMEROS TOMATES pb gf new 4,55€

Margarito

Grill Market

market food 14,95€

Acompañada de ensalada de rúcula, espinaca baby, red chard, una salsa a elegir, dos guarniciones y pan de masa madre con semillas (o extra de hojas verdes).

1. ELIGE UNA PROTEÍNA

TOFU MARINADO pb new

Tofu artesano con marinado de trufa.

FALAFEL DORADO Y CRUJIENTE pb gf

Mezcla casera de garbanzos, sésamo, hierbas y especias.

Heura pb gf

Proteína de soja, sabrosa, nutritiva y 100% vegana.

BROCHETA DE POLLO CAMPERO A LA BRASA gf new

Contramuslo de pollo con un ligero marinado de ajo y limón.

POLLO MARINADO A LA BRASA gf gf

Pechuga de pollo de corral con marinado ligeramente picante cocinado en horno de carbón vegetal.

PECHUGA DE PAVO gf

Con ligero marinado y cocinada a baja temperatura para conservar el mejor sabor, textura y propiedades nutricionales.

SALMÓN MARINADO (+2,20€) gf

Salmón marinado en casa y fileteado.

ATÚN EN TATAKI CON SALSAS PONZU (+2,20€) gf

Tataki de atún yellowfin salvaje aliñado con salsa ponzu.

*Proteína extra: 4,95€

2. AÑADE TU SALSAS

KETCHUP CASERO pb gf

SALSAS CHIPOTLE pb gf

CURRY VERDE DE COCO pb gf

MAYONESA ORIENTAL pb

MANGO Y MOSTAZA pb gf

VEGANESA DE AJO NEGRO pb gf new

*Salsa extra: 1,50€

3. AÑADE LA GUARNICIÓN

(Market food: 2 incluidos).

FLORES DE COLIFLOR pb new

Coliflor crujiente al horno con salsa teriyaki y sésamo.

BERENJENA AHUMADA pb

Berenjena asada en horno de leña aderezada con toque asiático de miso y sirope de agave.

BONIATO ASADO CON PESTO ROJO pb gf

Cocinado al horno y acompañado con pesto de tomate seco y almendra.

PATATAS SALTEADAS CON ALIOLI VEGANO pb gf

Patatas ratte salteadas acompañadas con ali oli plant based con semillas de chía.

KIMCHI pb gf new

Col china fermentada con toque picante.

FUSILLI CON PESTO pb gf

Deliciosa pasta de maíz acompañada de salsa pesto plant based.

VERDURAS A LA BRASA CON ROMESCO pb gf

Verduras de temporada asadas con salsa de tomate asado y frutos secos.

SETAS ERYNGII pb new

Setas eryngii con marinado agri picante.

salad bowl 14,95€

Tu bowl + una proteína.

1. ELIGE UNA ENSALADA

CÉSAR pb new

Lechuga fresca, cherrys, salsa César vegana y croutons artesanos.

GREEN BOWL v gf

Base de patatas, calabacín, hojas verdes, bimbi, trigueros, pepino, tirabeques, aliño de mostaza, huevo mollet y sésamo.

ASIAN BOWL pb gf

Pak choi, espinacas, edamames, calabacín, zanahoria, pepino, mango, cilantro, menta, jengibre, shiitakes y brotes de soja.

POKE BOWL pb gf

Arroz integral, aguacate, cherry, zanahoria, daikon, edamames, rabanitos, cebolla roja, cilantro, sésamo y soja.

PRIMEROS TOMATES pb gf new

Tomates de temporada, tomates asados y tomates semi secos con aros de cebolleta sobre base de alioli vegano.

AVOCADO LOVERS v gf

Aguacate laminado y brasa, pico de gallo, pepino, cebolla morada, rabanitos, tomates salteados, huevo mollet, cilantro y tiras de maíz.

MEXICAN BOWL v gf

Base de quinoa, queso feta, alubia roja, guacamole, tomate, pepino, cilantro, mazorca, jalapeños, cherrys y topos de maíz.

2. AÑADE UNA PROTEÍNA

TOFU CON MARINADO DE TRUFA pb new

FALAFEL DORADO Y CRUJIENTE pb gf

Heura pb gf

BROCHETA DE POLLO CAMPERO A LA BRASA gf new

POLLO MARINADO A LA BRASA gf gf gf

PECHUGA DE PAVO gf

SALMÓN MARINADO (+2,20€) gf

ATÚN EN TATAKI CON SALSAS PONZU (+2,20€) gf

*Proteína extra: 4,95€

AGUACATE A LA BRASA CON PICO DE GALLO pb gf

1/2 aguacate asado al horno de carbón vegetal con tomate, cilantro y cebolla.

CHAMPIÑONES AL CURRY pb gf

Champiñones y calabacín salteados con curry amarillo.

TABOULÉ DE QUINOA pb gf

Quinoa, tomate, cebolleta, pepino, cilantro, menta y granada.

PENNE CON BOLOGNESES VEGANAS pb gf

Pasta de maíz con salsa bolognesa vegetal.

PISTO A LA BILBAÍNA pb gf

Pimientos, calabacín, cebolla, ajo y tomate tradicional.

PATATA BABY pb gf new

Con pesto de anacardo.

ZANAHORIAS ESPECIADAS A LA BRASA pb gf new

Con hummus y piñones tostados.

ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL pb gf

Con dátiles, granada, mango y salsa siracha. gf

HUMMUS pb gf

Auténtico hummus de garbanzos con aceite de pimentón.

*Guarnición extra: 3,95€

wraps y pitas new

¡Nueva incorporación de esta temporada!
Elaborados en horno de brasa y acompañados de patatas al horno y ensalada verde. ¡Deliciosos, sanos y llenos de sabor!

PITA DE FALAFEL pb 13,95€

Lechuga, tomate, cebolla roja, hummus, queso vegano y salsa libanesa.

WRAP DE FALAFEL v 13,95€

Lechuga, tomate, cebolla roja, hummus, queso vegano y salsa tzatziki.

WRAP DE POLLO PICANTE A LA BRASA 14,95€

Lechuga, tomate, cebolla crujiente, queso y salsa alioli.

PITA DE POLLO A LA BRASA 14,95€

Lechuga, tomate, cebolla roja, queso feta y salsa libanesa.

WRAP DE Heura pb 14,95€

Lechuga, tomate, cebolla roja, Heura, queso vegano y salsa chipotle.

burger corner

Todas las burgers vienen con patatas al horno, ketchup casero y ensalada verde.

Pan gluten free +1€ pb v gf

FALAFEL BURGER v 13,95€

Hojas verdes, tomate, queso fundido y salsa tzatziki de pepino y yogur.

POLLO BRASA BURGER 14,95€

Con pimiento asado, rúcula, ali oli, queso fundido y huevo.

POLLO CURRY BURGER 14,95€

Carne de pollo con toque de curry, lechuga, tomate en rodaja, aguacate y queso fundido.

Heura BURGER CÉSAR pb 15,95€

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

Heura BURGER MEXICAN pb 15,95€

Heura, cebolla pochada, guacamole, topos caseros y veganesa ranchera.

v Vegetariano pb Plant based gf Sin gluten gf Picante

*Infórmalos de posibles alergias o intolerancias. IVA incluido

ng- mer u



margarito sweet

CEVICHE DE FRUTAS pb gf new	5,95€
Ceviche de frutas variadas de temporada con menta y toque de cilantro.	
TIRAMISÚ DE CHÍA pb gf new	5,95€
Base de chía con café, crema de mascarpone vegano y cacao en polvo.	
COCONUT FOAM pb gf	5,95€
Espuma de coco con piña marinada y menta.	
CARROT CAKE v	6,95€
Tarta de zanahoria y boniato con melocotón asado.	
BROWNIE pb	6,95€
Bizcocho vegano con salsa de chocolate.	
TATÍN DE MANZANA v gf	6,95€
Tatín de manzana y caramelo de canela.	
CRÈÈME BRÛLÉE v gf	6,95€
Natilla de mango y coco caramelizada.	
BASQUE VEGAN CHEESECAKE pb new	7,95€
Clásica tarta de queso vegano al horno.	

smoothies

Batidos frescos y cremosos de las mejores frutas naturales (400 ml.)

PASSION pb gf	5,95€
Zanahoria, mango, piña, fruta de la pasión y manzana.	
COCONUT LOVERS pb gf	5,95€
Plátano, piña, coco y leche de coco.	
GREEN PARK pb gf	5,95€
Piña, espinaca, pepino, col rizada y manzana.	
FRESH MARGARITO pb gf	5,95€
Piña, fresa y pitaya.	

zumos naturales

NARANJA	4,95€
100% naranjas recién exprimidas.	
MANZANA	4,95€
Sabor fresco de las mejores manzanas.	

aguas y refrescos

AGUA MINERAL NATURAL	2,50€
AGUA MINERAL NATURAL CON GAS	2,50€
LIMONADA ORGÁNICA	3,00€
Hecha en casa, natural o con azucar de caña.	
REFRESCO DE COLA pb gf	4,20€
Refresco orgánico de cola.	
REFRESCO DE COLA SIN AZÚCAR pb gf	4,20€
Refresco orgánico de cola sin azúcar.	
REFRESCO DE NARANJA pb gf	4,20€
Refresco orgánico de naranja.	
KOMBUCHA GINGERVIDA pb gf	4,20€
De jengibre y limón, orgánico 100%, eco y probiótica.	
KOMBUCHA BERRYVIDA pb gf	4,20€
De frutos rojos, orgánico 100%, eco y probiótica.	
KOMBUCHA SUPERGLOW pb gf	4,20€
De fresa, lima, limón, hibisco, aloe vera y bayas de goji, orgánico 100%, eco y probiótica.	
KOMBUCHA MANGO pb gf	4,20€
De mango, orgánico 100%, eco y probiótica.	

vinos eco y naturales

BLANCOS

Calendas de Bodegas Ochoa (D.O. Navarra).	3,00€
Chardonnay y Viura. Es un vino fresco y vivo con una estructura y aromas florales. Fácil de beber y maridar.	18,00€
Candidato Orgánico de Bodega Martinez Bujanda (D.O. Tierra de Castilla).	3,00€
Verdejo ecológico. Intensidad aromática alta, elegante y sutil.	18,00€
Ados de Bodega Itsas Mendi (D.O Bizkaiako Txakolina).	4,00€
En nariz es potente y elegante, destacando la fruta blanca madura sobre un fondo especiado.	26,00€

ROSADO

Ochoa Lagrima Rosa de Bodegas Ochoa (D.O. Navarra).	3,00€
Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon. Elaborado por el tradicional método del sangrado. Estructura fresca en boca de fresas y frambuesas.	18,00€

TINTOS

Viña Bujanda Organic Wine de Bodega Martínez Bujanda (D.O. Rioja).	3,50€
Tempranillo ecológico con 3 meses en barrica de roble. Brillante con intensidad de color y aromas.	20,00€
Tierra Crianza de Bodegas Tierra (D.O. Rioja).	26,00€
Tempranillo. Intenso, estructurado y bien equilibrado. Picota granate con aromas a arándanos y moras.	
Valparaíso Roble de Bodegas Valparaíso (D.O. Ribera del Duero).	3,50€
Destacan las notas de frutos rojos sobre fondo de madera. En boca es aterciopelado, suave. Persistente.	20,00€

cervezas

CERVEZA DE GRIFO 18/70	3,20€
AMSTEL ORO TOSTADA	3,70€
0.0	3,20€
BAIAS CHAVELA gf	4,50€

IPA india pale ale. Floral, cítrica, especiada.

BAIA EKO 4,50€

Cerveza ecológica, ingredientes naturales y orgánicos, sin aditivos ni conservantes artificiales. Suave equilibrada y notas frutales y florales.

infusiones orgánicas bio

3,20€

TÉ NEGRO EARL GREY
TÉ PU ERH
TÉ VERDE CHINA CHUN MEE
MANZANILLA
BERRY FRUITS
MENTA
CHAKRA CHAI
DIGESTIVE
SENCHA FLORAL
CHAI MATCHA
MOJITO
ROOIBOS CITRUS



sprinkles summer menu

MARGARITO GRILL MARKET
www.margaritorestaurant.com
Félix Pizcueta 6, Valencia 46004 tel. 96 394 24 52
Marqués del Puerto 4, Bilbao 48009 tel. 94 471 97 05