

CLÁSICOS “AL MARGEN”

Brócoli asado, ajetes y lima	6.8€
------------------------------	------

PARA COMPARTIR

Setas, yema fresca y jamón	6.8€
Sopa de ajo, mollejas y puerros	6.8€
Huevo mollet, bizkaina y torreznos	6.8€
Trucha curada, escabeche de membrillo y encurtidos	7.3€
Puerro crujiente y pimientos asados	6.8€
Calabaza, requesón, granada, pipas y rúcula	6.8€

CEREALES, GUIOS Y LEGUMBRES

Arroz de ave y azafrán	7.3€
Pochas, verduritas y foie	7.3€

MAR Y TIERRA

Pescado del día, zanahoria y menta	7.3€	15€
Canelón de cordero, calabaza, cúrcuma y castañas	7.3€	15€
Solomillo, mostaza y apionabo	7.3€	15€
Entrécula de ternera y yuca con “nuestro chimichurri”	7.3€	15€
Abanico ibérico con crema de pera y uvas	7.3€	15€

LOS DULCES

Bizcocho de chocolate y semillas	6€
Zanahoria en texturas	6€
Tarta de queso, fruta y galleta	6€
1/2 Gintonic	3.8€

EXPERIENCIA AL MARGEN. Menú degustación 6 pasos 30.5€

IVA incluido.

CERVEZAS

99 problems IPA (Gluten free)	4€
Laugar Kiskale Brown ale	4€
Mala Guissona Nao Pale Ale	4€
Mala Guissona Red Bay Rye Red Ale	5€
Duchesse du Bourgogne Ale roja	4€
Cyclic Saison (750ml)	14€

CAVA

Llopart Brut nature Rsr. Macabeo Xarel-lo Parellada Chardonnay(Penedés)	22€
D.G. Viticultors Brut Blanc Rsr. Chardonnay (Penedés)	20€
Internacional: Dr. Bassermans (Riesling) Pfalz	22€

RESTAURANTE
AL Margen

VINOS

TINTO

Del Moro (Garnacha, Bobal, Sirah) Valencia	17€
Hello world (Cabernet franc) La Mancha	14€
Solo (Syrah) Campo de Borja	16€
Siete calles (Tempranillo, Graciano) Rioja, crianza	18€
Rayos uva (Graciano, Tempranillo) D.O.C. Rioja	19€
Sospechoso (Tinta toro) La Mancha	17€
Bicicleta Voladora (Macabeo-Tempranillo) D.O.C Rioja	17€
Gotas de Habla (Tempranillo-Sirah) Extremadura	16€

BLANCO

Oveja blanca (Moscatel) La mancha	16€
Miranda (Chardonnay) Penedes	16€
Cucú (Verdejo) Castilla y León	17€
Pow (Garnacha Blanca) Campo de Borja	17€
Doniene Gorrondona (Hondarribi zuri) Bizkaiko txakolina	18€
Maruxa (Godello) Valdeorras	16€