



EL NEGRO

PARRILLA RESTAURANTE

MENÚ

ENTRANTES / Starters

Clásica empanada de carne argentina

Classic Argentine beef empanada

4,5 €

Clásica empanada de mozzarella y jamon york

Classic mozzarella and ham empanada

4,5 €

Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano y trufa

Sirloin carpaccio with parmesan shavings and truffle

16 €

Provolone asado

Grilled provolone cheese

10 €

Provolone asado con ajo y oliva extra virgen

Grilled provolone cheese with garlic and extra virgin olive

11 €

Provolone "El Negro"

El Negro's Grilled provolone cheese

13 €

Steak tartar de solomillo

Sirloin steak tartare

28 €

Vitello Tonatto

Veal with tuna sauce

18 €

ENSALADAS / Salads

La de toda la vida (Lechuga - Tomate - Cebolla - Huevo)

Lettuce - Tomato - Onion & Egg salad

7 €

La del Tato (Burrata Trufada - Rúcula - Tomate Cherry)

Burrata Truffle - Arugula - Cherry Tomato

12 €

La del Terzano (Rúcula - Parmesano - Echalotte)

Arugula - Parmesan - Shallot

7 €

La del Petru (Tomates de temporada - Ventresca - Cebolla - Pimientos)

Seasonal tomatoes - Ventresca - Onion - Peppers

14 €

LA PARRILLA / Barbecue

Chorizo criollo artesanal

Homemade Chorizo

5 €

Morcilla de cebolla artesanal

Homemade onion blood sausage

4 €

Mollejas de Ternera

Veal sweetbreads

14 €

Hamburguesa Angus casera a las brasas

Homemade grilled Angus burger

14 €

Secreto ibérico

Iberian secret

22 €

Entraña de ternera de Ávila

Ávila beef entrail

24 €

Solomillo de ternera de Extremadura

Extremadura's Beef tenderloin

26 €

Ojo de bife argentino con chimichurri

Argentine steak eye with chimichurri

28 €

Bife de chorizo estilo Buenos Aires

Buenos Aires style chorizo steak

25 €

Pechuga de ave a las brasas

Grilled poultry breast

12 €

Chuleta de vaca simmental

Simmental beef chop

55 €

Tomahawk

Tomahawk

75 €

ACOMPAÑAMIENTOS / Side Dishes

Patatas fritas caseras

Potato Chips

5 €

Patatas a la provenzal

Provençal style potatoes

7 €

Puré de patatas trufado

Truffled smashed potatoes

6 €

Parrillada de vegetales

Grilled vegetables

12 €

COCINA / Kitchen

Pechuga de ave al champiñón

Poultry breast with mushrooms

15 €

Pechuga de ave al roquefort

Poultry breast with blue cheese

15 €

Pechuga de ave a la pimienta

Poultry breast with pepper

15 €

Solomillo de ternera argentina al champiñón

Argentine beef tenderloin with mushrooms

29 €

Solomillo de ternera argentina al roquefort

Argentine beef sirloin with blue cheese

29 €

Solomillo de ternera argentina a la pimienta

Argentine beef tenderloin with pepper

29 €

Secreto ibérico al champiñón

Iberian mushroom secret

26 €

Secreto ibérico al roquefort

Iberian secret with blue cheese

26 €

Secreto ibérico a la pimienta

Iberian secret with pepper

26 €

Entrecot a la riojana

Riojana style entrecot

28 €

Salmón mediterráneo con vegetales de estación

Mediterranean salmon with seasonal vegetables

18 €

Pulpo a la brasa

Grilled octopus

22 €

MENÚ KIDS / Kids' Menu

Finger de pollo con puré o patatas fritas

Chicken finger with mashed potatoes or chips

12 €

Hamburguesa con queso

Cheeseburger

15 €

* Incluye bebida y postre. Includes drink and dessert

POSTRES / Desserts

Chocotorta

Classic Argentine cake made off cookies, cream cheese and dulce de leche

7 €

Flan de la Casa con dulce de leche

El Negro's homemade flan with dulce de leche

6 €

Tarta de queso artesanal

Cheesecake

7 €

Tiramisú de la Nonna

Grandma's Tiramisu

6 €

Coulant de chocolate c/ bola de helado

Chocolate coulant with a ball of ice cream

8 €

Helados artesanales (consultar sabores)

Homemade Ice cream (check flavors availability)

6 €

Frutas de estación (consultar)

Seasonal fruits (check flavors availability)