



EL NEGRO

PARRILLA RESTAURANTE

MENÚ

ENTRANTES / Starters / Entrées

Clásica empanada de carne argentina 🍴🍷🌱🍴🍴	5 €
<i>Classic Argentine beef empanada</i> <i>Classique Petit pâté argentine à la viande</i>	
Clásica empanada de mozzarella y jamon york 🍴🍷🌱🍴🍴	5 €
<i>Classic mozzarella and ham empanada</i> <i>Classique Petit pâté argentine avec mozzarella et jambon d'York</i>	
Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano y trufa 🍴	18 €
<i>Sirloin carpaccio with parmesan shavings and truffle</i> <i>Carpaccio de surlonge au parmesan et truffe</i>	
Provolone asado 🍴	11 €
<i>Grilled provolone cheese</i> <i>Provolone rôti</i>	
Provolone asado con ajo y oliva extra virgen 🍴	12 €
<i>Grilled provolone cheese with garlic and extra virgin olive</i> <i>Provolone rôti avec de l'ail et de l'huile d'olive</i>	
Steak tartar de solomillo 🍴🍷🌱	28 €
<i>Sirloin steak tartare</i> <i>Tartare de surlonge de pieu</i>	
Carpaccio de pulpo 🍴🌊	22 €
<i>Octopus carpaccio</i> <i>Carpaccio de poulpe</i>	
Flores de alcachofas 🍴	14 €
<i>Artichoke blossom</i> <i>Fleur d'artichaut</i>	

ENSALADAS / Salads / Salades

La de toda la vida (Lechuga - Tomate - Cebolla - Huevo) 🍴	12 €
<i>Lettuce - Tomato - Onion & Egg salad</i> <i>Celui de toute vie (laitue, tomate, oignon, oeuf)</i>	
La del Tato (Burrata Trufada - Rúcula - Tomate Cherry) 🍴	14 €
<i>Burrata Truffle - Arugula - Cherry Tomato</i> <i>Celui de Tato (Burrata truffée - roquette - tomate cerise)</i>	
La del Terzano (Rúcula - Parmesano - Echalotte) 🍴	11 €
<i>Arugula - Parmesan - Shallot</i> <i>Terzano (roquette - parmesan - échalote)</i>	
La del Petru (Tomates de temporada - Ventresca - Cebolla - Pimientos) 🍴	16 €
<i>Seasonal tomatoes - Ventresca - Onion - Peppers</i> <i>La salade de Petru (Tomates de saison - ventrèche - oignon - poivrons)</i>	

LA PARRILLA / Barbecue / Grillé

Chorizo criollo artesanal <i>Homemade Chorizo</i> <i>Chorizo créole artisanal</i>	5 €
Morcilla de cebolla artesanal <i>Homemade onion blood sausage</i> <i>Boudin à l'oignon artisanal</i>	5 €
Pechuga de ave a las brasas <i>Grilled poultry breast</i> <i>Poitrine de poulet grillée</i>	14 €
Hamburguesa Angus casera a las brasas 🍖🥔🌿🥑🥒🥕🍷 <i>Homemade grilled Angus burger</i> <i>Burger Angus grillé de la maison</i>	16 €
Mollejas de Ternera <i>Veal sweetbreads</i> <i>Ris de veau</i>	18 €
Secreto ibérico <i>Iberian secret</i> <i>Secret ibérique</i>	24 €
Entraña de ternera de Ávila <i>Ávila beef entrail</i> <i>Entrailles de bœuf d'Ávila</i>	24 €
Solomillo de ternera de Extremadura <i>Extremadura's Beef tenderloin</i> <i>Filet de bœuf d'Estrémadure</i>	26 €
Entrecot de ternera de "La Pampa Argentina" <i>Beef entrecot from "La Pampa Argentina"</i> <i>Steak de saucisse à la façon de Buenos Aires</i>	28 €
Chuletas de cordero a la brasa <i>Grilled lamb chops</i> <i>Côtelettes d'agneau grillées</i>	28 €
Ojo de bife argentino con chimichurri <i>Argentine steak eye with chimichurri</i> <i>Oeil de steak argentin au chimichurri</i>	32 €
T-Bone Steak	€ / Kg
Tomahawk <i>Tomahawk</i> <i>Tomahawk</i>	€ / Kg

ACOMPAÑAMIENTOS / Side Dishes / Accompagnements

Patatas fritas caseras 6 € 🍟 <i>Potato Chips</i> <i>Les frites</i>	Patatas a la provenzal 7 € 🍟 <i>Provençal style potatoes</i> <i>Pommes de terre à la provençale</i>
Puré de patatas 🍷 6 € 🍟 <i>smashed potatoes</i> <i>Purée de pommes de terre</i>	Parrillada de vegetales 12 € 🍷 <i>Grilled vegetables</i> <i>Grillade de légumes</i>
Patatas fritas con huevos fritos 🍷 9 € 🍟 <i>French fries with fried eggs</i> <i>Pommes de terre sautées aux œufs au plat</i>	

COCINA / Kitchen / Cuisine

Pechuga de ave al champiñón 🍄

Poultry breast with mushrooms

Poitrine de poulet aux champignons

16 €

Pechuga de ave al roquefort 🍷

Poultry breast with blue cheese

Poitrine de poulet au roquefort

16 €

Pechuga de ave a la pimienta 🌶️

Poultry breast with pepper

Poitrine de poulet au poivre

16 €

Solomillo de ternera argentina al champiñón 🍄

Argentine beef tenderloin with mushrooms

Filet de bœuf argentin aux champignons

29 €

Solomillo de ternera argentina al roquefort 🍷

Argentine beef sirloin with blue cheese

Filet de boeuf au roquefort

29 €

Solomillo de ternera argentina a la pimienta 🌶️

Argentine beef tenderloin with pepper

Filet de boeuf au poivre

29 €

Secreto ibérico al champiñón 🍄

Iberian mushroom secret

Secret ibérique au champignon

26 €

Secreto ibérico al roquefort 🍷

Iberian secret with blue cheese

Secret ibérique au Roquefort

26 €

Secreto ibérico a la pimienta 🌶️

Iberian secret with pepper

Secret ibérique au poivre

26 €

Salmón mediterráneo con vegetales de estación 🌿

Mediterranean salmon with seasonal vegetables

Saumon méditerranéen aux légumes de saison

18 €

Pulpo a la brasa 🐙🔥

Grilled octopus

Poulpe grillé

24 €

MENÚ KIDS / Kids Menu / Menu enfant

Finger de pollo con puré o patatas fritas 🍗🥔🍟

Chicken finger with mashed potatoes or chips

Bâtonnets de poulet avec purée de pommes de terre ou frites

12 €

Hamburguesa con queso 🍔🧀🍷🌿🍌🍟

Cheeseburger

Hamburger au fromage

15 €

* Incluye bebida y postre. Includes drink and dessert Comprend une boisson et un dessert

POSTRES / Desserts / Desserts

Chocotorta           	7 €
<i>Classic Argentine cake made off cookies, cream cheese and dulce de leche</i> <i>Gâteau aux biscuits typiquement argentin avec du fromage à la crème et sauce caramel</i>	
Flan de la Casa con dulce de leche  	6 €
<i>El Negro's homemade flan with dulce de leche</i> <i>Crème de la maison</i>	
Tarta de queso artesanal  	7 €
<i>Cheesecake</i> <i>Cheesecake artesanal</i>	
Tiramisú de la Nonna   	6 €
<i>Grandma's Tiramisu</i> <i>Tiramisu de grand-mère</i>	
Brownie con helado           	8 €
<i>Brownie with ice cream</i> <i>Brownie avec de la glace</i>	
Helados artesanales (consultar sabores)	6 €
<i>Homemade Ice cream (check flavors availability)</i> <i>Glaces artesanales (demander les saveurs)</i>	
Frutas de estación (consultar)	
<i>Seasonal fruits (check flavors availability)</i> <i>Fruits de saison.</i>	



Gluten
Gluten



Crustaceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soya



Lácteos
Dairy



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sésam
Grains



Frutos de cáscara
Shell
Fruits



Dióxido de azufre y sulfitos
Sulphites



Altramuces
Sweet
Lupins



Moluscos
Mollucs

VINOS TINTOS

D.O RIOJA

Señorio del Pastor	16 €
Ramón Bilbao Crianza	19 €
Izadi Crianza	22 €
Luis Cañas Crianza	29 €
Altea Maceración Carbónica	20 €
Altea Crianza	24 €
El Abuelo Pedro	45 €
Lodi Magnum (1.500 cc)	55 €
Gloria	48 €
Madre Unica	45 €

D.O CASTILLA Y LEÓN

Mauro	52 €
-------	------

D.O RIBERA DEL DUERO

Tamiz	20 €
Vizcarra Roble	24 €
Díaz Bayo - 15 meses	24 €
Hacienda Solano - 8 meses	28 €
Teófilo Reyes - 15 meses	32 €
Vizcarra - 15 meses	32 €
Matarromera Crianza	42 €
Bosque de Matasnos	45 €
Teófilo Reyes Reserva	48 €
Vizcarra Torralvo	56 €
Pago de Carraovejas	56 €
Ausas Interpretación	69 €
Vega Sicilia Valbuena	285 €
Vega Sicilia Único	550 €

VINOS TINTOS

D.O VALENCIA

Vereda	18 €
Venta del puerto N*12	21 €

D.O PAGO DEL TERRERAZO

Mestizaje	18 €
Finca Terrerazo	45 €

D.O UTIEL - REQUENA

Bobal en Calma	19 €
Las Mercedes del Cabriel	45 €

D.O JUMILLA

Crápula Gold	15 €
Terraje	22 €

D.O TERRA ALTA

Aucalá Garnacha Negra	18 €
-----------------------	------

D.O SOMONTANO

Luis Olivan Garnacha Las Pilas	27 €
--------------------------------	------

D.O CAMPO DE BORJA

Vinos del Viento Garnacha Tinta	19 €
Ermita de Santa Barbara	36 €

D.O REPÚBLICA ARGENTINA

Catena Zapata Malbec	30 €
Gran Enemigo Gualtallary Single Vineyard	220 €

VINOS BLANCOS

D.O ALICANTE

Marina Alta	18 €
-------------	------

D.O RIOJA

Altea	18,50 €
DSEO Magnum (1.500 cc)	65,50 €

VINOS BLANCOS

D.O PAGO DEL TERRERAZO

Mestizaje Blanco

20 €

Finca Calvestra

30 €

D.O VALENCIA

El Enhebro Blanco

18 €

Angosto Los Almendros

18 €

D.O UTIEL - REQUENA

Recuérdame Sauvignon Blanc

23 €

D.O NAVARRA

Castillo Mojardín Chardonay

20 €

D.O JUMILLA

Crápula White

15 €

D.O RUEDA

Díaz Siglos Verdejo

20 €

Verdeal

22 €

D.O RIOJA

Señorío del Pastor

16 €

D.O VALDEPENAS

Memoria de Ventura

18 €

D.O TORRE ALTA

Aucalá Garnacha Blanca

22 €

D.O RÍAS BAIXAS

Mar de Frades

28 €

VINOS ROSADOS

D.O RIOJA

Señorío del Pastor

16 €

Altea

18 €

D.O HUESCA - BESPEN

Luis Oliván Clarete

24 €

D.O NAVARRA

Castillo Monjardín

22 €

CAVAS & CHAMPAGNE

Adernats Brut Nature

25 €

Llopart Brut Nature Rosé

42 €

Pommery

85 €

Bollinger Special Cuvée

105 €

Dom Pérignon

320 €